

Pizza e pasta

ITALIANA

n°2

febbraio

2022

www.pizzaepastaitaliana.it Anno XXXIII





la TORRENTE

il buon pomodoro italiano

*Finissima e
polposa.*

Sarà un anno da leccarsi i baffi. C'è una ghiotta novità che darà più sapore al nuovo anno, un calendario che porterà la giusta nota di colore. Tante idee da assaporare ogni mese con i nostri dodici "Artisti della pizza". Febbraio è stato dedicato al nostro caro pizzaiolo Massimo del Mestre che con la sua pizza alla "Marinara rivisitata" ha lasciato tutti a bocca aperta.

scopri di più



Servizio Clienti
800 944 149

www.latorrente.com - info@latorrente.it



GIOTTO 4.0

L'innovazione continua:

GIOTTO è ora disponibile anche in versione 4.0 e con kit per la cottura della Pizza Napoletana STG.



1963

**HEat.
smART.**



www.cuppone.com

4	PIZZA E PASTA ITALIANA	
	FEBBRAIO	2022
AZIENDE		
Cerutti Inox		p. 35
Conserve Italia		p. 53
Cuppone		p. 3
Di Marco Corrado Srl		p. 25
Dr Schaer		p. 73
Dr Zanolli		p. 115
Farmfrites		p. 99
Ferrero - Estathé		p. 45
Gi Metal		p. 91
Greci		p. 95
Gruppo Cellino		p. 21
Industria Alimentare Tanagrina		p. 39
Italforni		p. 19, 87
Kuma Forni		p. 81
Las Vegas Pizza Expo		p. 68
Latteria Montanari		p. 116
La Torrente		p. 2
Marana Forni		p. 41
Max Box		p. 71
Millberg		p. 9
Molecola		p. 31
Molini Valente		p. 55
Molino Agugiaro e Figna		p. 63
Molino Magri		p. 59
Molino Naldoni		p. 29
Molino Pasini		p. 7
Nova Funghi		p. 11
Parizza		p. 83
Sacar Forni		p. 57
Sanfelici		p. 69
Sigep - IEG Expo		p. 8
Sitta		p. 13
Velma		p. 15
Vito Italia Srl		p. 47

— Sommario —

6
EDITORIALE
di Antonio Puzzi

10-12-14
PIZZA NEWS
a cura della redazione

16
RISTORAZIONE DOMANI
Ripensiamo
al recente percorso
gastronomico
di Giampiero Rorato



22
SPECIALE SOSTENIBILITÀ
Sostenibile.
La cultura
del “noi”
di Antonio Puzzi

26
**“Pensare globale
e agire locale”.**
Manuela Vanni svela
la ricetta per una cu-
cina a “impatto zero”.
di A. P.



SPECIALE SOSTENIBILITÀ
**Cambio di
paradigma.**
Intervista a
Donatella
Bianchi,
Presidente WWF
di David Mandolin



SPECIALE SOSTENIBILITÀ
**La sostenibilità
non è un costo.**
Paola Bertocchi
racconta la
sostenibilità
secondo Camst.
di David Mandolin

42
**La tecnologia nella
ristorazione al servizio
della sostenibilità.**
di Domenico Maria Jacobone

_____ 48

Il fattore umano secondo Manuel Marana.

Dal bilancio al report di sostenibilità

a cura della redazione

_____ 50

Terra e cibo: il binomio per una sana alimentazione

di Marisa Cammarano

_____ 56

Spreco? Zero!

con Andrea Segrè e Last Minute Market la ricetta per costruire un futuro sostenibile

a cura della redazione

_____ 60

Fish & Beans. Una rivoluzione che parte dal piatto.

a cura di Slow Food Italia

_____ 64

Non di solo pizza.

Terra Arsa, la sostenibilità in Puglia secondo Lele Murani

di A. P.

_____ 66

“Le radici e le ali”.

Il Bosco del Molino: la sostenibilità secondo Agugiaro e Figna

a cura della redazione

_____ 70

Il “senza glutine” come opportunità per una rivoluzione culturale

di Alfonso Del Forno

LE SPEZIE _____ 74

I capperi

di Giampiero Rorato

_____ 78

Prosciutti italiani.

Un viaggio tra Dop e Igp

di Caterina Vianello

_____ 84

San Daniele:

come da un piccolo comune del Friuli nasce l'eccellenza del prosciutto italiano

a cura della redazione

_____ 88

Patrick Ricci.

Con le mani. Terra, grani, esplorazioni.

di Antonio Puzzi

_____ 92

Matteo Aloe, Berberè

di David Mandolin

_____ 96

Denis Lovatel.

La mia pizza, pop e “impegnata”

di Caterina Orlandi

_____ 100

Con il gusto tra le nuvole.

La pizza Cloud di Salvatore Impero

di C. O.

_____ 103

Scuola Italiana Pizzaioli

_____ 104

Il grande ritorno del Campionato Mondiale della Pizza

di Giampiero Rorato



UN LIBRO AL MESE _____ 111

Possiamo salvare il mondo, prima di cena

a cura della redazione

_____ 113

La parola ai pizzaioli

a cura della redazione

LE AZIENDE INFORMANO

Molecola _____ p. 30

Editoriale

Antonio Puzzi

Ricordate il biblico Sansone che, incatenato alle colonne del tempio, le tira con sé pronunciando la celebre frase: “Muoi Sansone con tutti i Filistei”? Ecco, ritengo si stia rischiando di fare la stessa fine. Quando la mia generazione andava alle elementari, ogni occasione era buona per ricordarci di ridurre l’uso degli spray o moderare l’uso dei frigoriferi per ridurre il buco nell’ozono. In quel tempo, eravamo tutti convinti che ce l’avremmo fatta se i leader politici avessero voluto. Così, nel 1992 l’ONU indisse una Conferenza sull’ambiente e lo sviluppo a Rio de Janeiro, nel corso della quale venne stilata la Convenzione quadro delle Nazioni Unite sui cambiamenti climatici. Qualche anno dopo, nel 1997, gli Stati aderenti a quella convenzione stilano il Protocollo di Kyoto (dal nome della città del Giappone in cui s’incontrarono), per accordarsi sulla riduzione delle emissioni dannose per l’ambiente. Il Protocollo è entrato in vigore nel 2005 ma già nel 2011 il Canada ha deciso di sfilarsi dall’intesa: che futuro abbiamo davanti?

Questa domanda è balzata agli onori delle cronache quando su Netflix è stato diffuso *Don’t look up!*, un film in cui due scienziati (Leonardo Di Caprio e Jennifer Lawrence) provano a far capire al mondo che una cometa sta per distruggere il nostro Pianeta. Immediatamente, si creano due fazioni opposte: chi crede alla scienza e chi invece ritiene che si corra il rischio di entrare in una “dittatura tecno-scientifica” (il virgolettato è mio). La comunità scientifica si orienta – ovviamente – verso l’evidenza ma non mancano Nobel, scienziati e pensatori a vario titolo che minimizzano, invitando a non guardare il cielo. Tra questi due estremi, si pongono poi i “guru della pace” che chiedono a tutti di “restare uniti”. Se vi sembra un film già visto, è perché lo stiamo vivendo. E non sto parlando (solo) della situazione pandemica ma anche di tutti coloro (e sono in aumento) che pensano che il surriscaldamento globale sia una fake news e che l’uomo pesi al massimo per il 5% nel miglioramento o peggioramento di questa condizione che sarebbe dunque dettata per la quasi totalità dall’attività solare. In pratica, secondo un gruppo di persone, la comunità scientifica ha semplicemente perso tempo e risorse negli ultimi 30 anni di ricerche. Al momento, a sostenere siffatte affermazioni è una minoranza rumorosa e a guidarla sono spesso motivi ideologici o l’incapacità di distinguere le fonti scientifiche dalle opinioni.

Questa testata giornalistica, però, non può che tenere fede al suo compito di fare informazione, sottolineando con forza che dobbiamo impegnarci tutti (ristoratori inclusi) per fare qualcosa per salvarci. Perché potrebbe essere già troppo tardi per invertire la rotta ma potremmo almeno ritardare gli effetti del nostro “essere Sansone”.

Un affettuoso saluto,
nio

PIZZA E PASTA ITALIANA

Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

Edito da **PIZZA NEW S.p.A.**

Autorizzazione Tribunale di Venezia n.1019 del 02/04/1990
Anno XXXIII - n.2 febbraio 2022 - Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE

Massimo Puggina

DIRETTORE ONORARIO

Giampiero Rorato

DIRETTORE RESPONSABILE

Antonio Puzzi

RESPONSABILE DI REDAZIONE E DI PROGETTO

David Mandolin

SEGRETERIA DI REDAZIONE

Caterina Orlandi

PUBBLICITÀ

David Mandolin, Caterina Orlandi

REDAZIONE

Via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (VE) Tel. 0421/212348
- Fax 0421/81007 - E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it

www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO

Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi
— Mediagraf lab

DIGITAL PUBLISHING

Maura Trolese
— Mediagraf lab

IN COPERTINA

illustrazione di Valentina Bongiovanni

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A.

Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE

Marisa Cammarano, David Mandolin, Gianandrea Rorato,
Caterina Vianello, Caterina Orlandi, Alfonso Del Forno,
Luciano Cescon.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI

Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve
Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina.

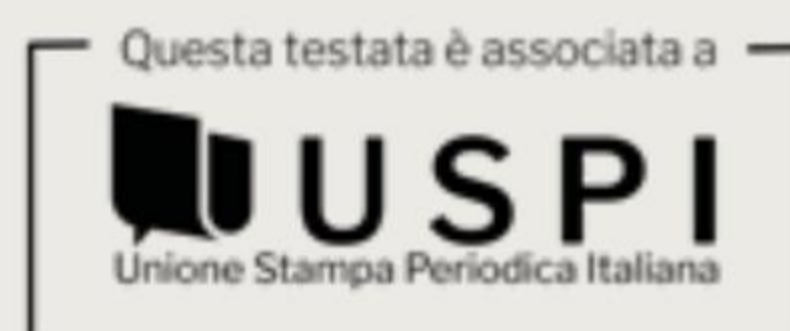
PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven.: 10:00 – 12:00 / 15:00 – 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A:

abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it
L’abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell’anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L’abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.



PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE:

ITALIA Pizza e Pasta Italiana;
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.

TEL 0421.83148 — FAX 0421.81007



LA LINEA SOFFIO RADDOPPIA

TIPO 0 E TIPO 1 PER MEDIA E LUNGA LIEVITAZIONE
PER UNA PIZZA CROCCANTE DAL BORDO ALTO ED ALVEOLATO

THE ITALIAN
WAY TO LIVE
DOLCE

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

12 - 16 MARZO 2022
FIERA DI RIMINI

43° Salone Internazionale della Gelateria,
Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè.



sigep.it

ORGANIZZATO DA

**ITALIAN
EXHIBITION
GROUP**
Providing the future

IN COLLABORAZIONE CON



CON IL PATROCINIO DI



SPITFIRE®

BORN TO BURN



CONTATTACI PER UNA
CONSULENZA GRATUITA

Lasciati conquistare dalla tecnologia innovativa di **SPITFIRE New Generation**, il bruciatore a gas perfetto per esaltare il sapore della tua pizza mantenendo inalterato il gusto, l'aspetto e la fragranza di sempre.

SPITFIRE New Generation è un prodotto **GREEN**, permette di ridurre del 70% le spese di gestione del tuo forno nel pieno rispetto dell'ambiente e della natura.

L'INNOVAZIONE CHE RISPETTA LA TRADIZIONE

UNA LINEA COMPLETA PER SODDISFARE TUTTE LE VOSTRE ESIGENZE

SILVER
SPITFIRE
NEW GENERATION

GOLD
SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
NEW GENERATION

SPITFIRE
next

I prodotti SPITFIRE sono adatti ad ogni tipo di forno a legna

SPITFIRE New Generation è approvato da:

- Aziende di Servizi HACCP
- AIC Campania (Associazione Italiana Celiachia)
- AVPN (Associazione Verace Pizza Napoletana)
- Prodotto certificato CE - DVGW - ETL - UL - CSA - AGA



SPITFIRE New Generation **Silver & Gold**
sono impianti certificati in tutto il mondo

MILLBERG

MILLBERG S.r.l.

Via Fiume, 21

24050 Zanica (BG) Italy

Tel. +39 035 525065 • +39 3927630233



Seguici su



www.spitfire.it - www.youtube.com/bruciatorospitfire

SPITFIRE sono prodotti da: **MILLBERG**

a cura della redazione



Molini Valente a Sigep 2022: *pizza gourmet tra tradizione ed evoluzione nelle demo di Luigi Stamerra*



Fantasia, evoluzione, formazione: sarà una presenza a 360° quella di **Molini Valente a SIGEP 2022**, in programma a Rimini Fiera dal 12 al 16 marzo. Appuntamento al **padiglione D5, stand 27**, in un ampio spazio attrezzato di laboratorio: protagoniste le farine dello storico molino piemontese interpretate da **Luigi Stamerra** per il comparto pizza, **Elena Lipetskaia** per la panificazione, **Marco Oberti** per la focaccia. Tre Brand Ambassador che daranno vita a live demo esclusive di sicuro interesse per tutti i professionisti.

Presidente Associazione Pizzaioli Professionisti e formatore di lunga data, **Luigi Stamerra** collabora da diversi anni con Molini Valente: "in ruolo di tecnico, e oggi di brand ambassador, ho portato il mio contributo e la mia esperienza nello studio di nuove farine. Alcuni esempi? La nuova **Linea Pizza**, ma anche la gamma **Vitala**. Si tratta di prodotti perfetti per un'evoluzione della pizza, rispettandone la tradizione ma con una marcia in più".

Dalla Ricerca e Sviluppo Molini Valente arrivano infatti farine di nuova generazione che Luigi Stamerra illustrerà nel dettaglio durante le live demo. "A rotazione saranno protagoniste diverse referenze, sia della **Linea Pizza** sia **Vitala+** e **Vitala Zen**. Spiegherò con esempi pratici le potenzialità e i campi di applicazione di questi ingredienti, a mio avviso unici nel panorama attuale, con un occhio anche agli abbinamenti e al loro studio".

Appuntamento, quindi, a SIGEP 2022: per aggiornamenti sul calendario demo e le altre novità www.molinivalente.it

Contatti aziendali:

Molini Valente S.p.A.

regione mulini, 26 - 15023 Felizzano (AL)

www.molinivalente.it

Giornata mondiale del Pizzaiuolo: nascono i nuovi

professionisti del settore

Apn e Istituto Alberghiero

*Petronio insieme per il nuovo
indirizzo di studi*

Il pizzaiuolo diventa un professionista, al pari dello chef. Il 17 gennaio scorso, nella giornata mondiale del pizzaiuolo, che tradizionalmente coincide con quella di Sant'Antuono, Sergio Miccù, presidente dell'Associazione Pizzaiuoli Napoletani e Filippo Monaco, preside dell'Istituto Alberghiero Lucio Petronio di Monteruscello, hanno illustrato il nuovo indirizzo didattico appena partito nella Scuola puteolana.

Dal percorso di studi nascerà una figura esperta in pizzeria, come quella già esistente di Cucina, di Pasticceria o di Sala.

"Era tanto tempo che lavoravamo, insieme con il preside Monaco, alla creazione di questo percorso di studi e non poteva esserci giornata migliore per presentarlo. Il nuovo indirizzo formativo - ha detto il Presidente dell'APN, Sergio Miccù, consentirà di garantire una formazione adeguata ai pizzaiuoli di domani, sin dalle fondamenta, sin dagli studi di base all'Istituto alberghiero. Una marcia in più alla formazione viene poi dalla nostra Pizzaiuoli School, presso la sede dell'Apn, dove grazie a una squadra di pizzaiuoli esperti è possibile apprendere quel patrimonio di gesti e tecniche che fanno del pizzaiuolo napoletano un artista, così come riconosciuto dall'Unesco. Con l'Istituto Lucio Petronio stiamo collaborando anche per il progetto internazionale Un Pizzaiuolo per Procida, che abbiamo già presentato a Palazzo Migliaresi a Pozzuoli in vista di Procida 2022: una sezione del concorso sarà riservata ai ragazzi dell'Istituto alberghiero".





La **QUALITA'**
è un sigillo di **FAMIGLIA**

Champignons Funghi
Trifolati qualità
Premium

La migliore
soluzione per le tue
pizze



Porcini
di prima scelta

perfetti
per gli Chef più esigenti

Carciofi al vegetale
conditi con un
semplice filo d'olio

ottimi come contorno e
sulla pizza



Scopri le novità a catalogo,
e scegli **NOVA** come tuo partner in cucina

Gi.Metal compie 35 anni

Il 2022 è un anno importante per l'azienda toscana specializzata in attrezzature professionali per pizzeria: il raggiungimento dei 35 anni di attività. A questo proposito il fondatore e Ceo dell'azienda, Marco D'Annibale, ha voluto condividere alcune riflessioni ed un ringraziamento a tutti coloro i quali hanno permesso all'azienda di crescere costantemente negli anni.

"Con l'arrivo di questo, ennesimo, complicato inizio anno, Gi.Metal compie 35 anni di attività.

Un ringraziamento va, innanzitutto, a coloro che hanno riposto fiducia in questo progetto e nelle persone che lo hanno portato avanti fino ad oggi: i pizzaioli di tutti i "Credo" dell'Arte Bianca e i rivenditori che hanno permesso ai nostri prodotti di trovarsi al posto giusto nel momento giusto... proprio quando il cliente ne ha avuto bisogno. Da quel lontano 1986 le cose si sono fatte più complicate, ed oggi siamo tutti più consapevoli della responsabilità che comporta maneggiare il cibo, nonché gli utensili con i quali lo si lavora. A tutela di tutti, le norme di legge si sono fatte sempre più stringenti, regolamentando i materiali utilizzabili nella fabbricazione degli utensili che entrano in contatto con il cibo. Il legislatore ha, poi, imposto di testare quegli utensili, per certificare che gli stessi non rilascino sostanze dannose per la salute nel cibo con cui vengono a contatto. È indispensabile, inoltre, garantire la completa tracciabilità di ciò che si produce e si immette sul mercato, esattamente come per gli alimenti: persino l'etichettatura è regolamentata in modo puntiglioso, allo scopo di garantire al cliente un'informazione corretta e completa, concorrendo al monitoraggio dell'intero ciclo di vita del prodotto. Il mancato rispetto di queste norme ha conseguenze non solo amministrative, ma anche civili e, nel peggiore dei casi, penali, sia per chi produce, sia per chi commercializza prodotti non conformi.

Nei tempi andati, un'idea e la voglia di fare erano sufficienti a creare un'impresa di successo: oggi quei tempi sono passati...

adesso le parole d'ordine sono COMPETENZA E QUALITÀ a tutela di ciascuno di noi e dei nostri clienti. Con la qualità costruiamo il nostro futuro": Gi.Metal lo ha scritto a caratteri cubitali sui suoi muri e lo portano impresso i cuori di chi vi lavora. Da sempre, infatti, Gi.Metal investe, e continuerà ad investire, nella tecnologia e nella conoscenza, nelle persone e nella loro formazione: si pensi soltanto

al fatto che a capo dell'ufficio Qualità di Gi.Metal si trova un ispettore interno, certificato.

L'impegno di Gi.Metal è una garanzia per tutti i clienti, che possono acquistare, rivendere ed usare i suoi prodotti, con l'assoluta certezza della rispondenza degli stessi a tutti i requisiti di legge, oltre, ovviamente, alla conformità dei medesimi ai bisogni di coloro che li utilizzano.

Ancora Grazie, e che il 2022 sia prospero e sereno per tutti, con la speranza di poterci incontrare presto."



Nuove date per Hospitality

- il salone dell'accoglienza
che torna a Riva del Garda
dal 21 al 24 marzo 2022

Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza, la manifestazione dedicata al settore dell'ospitalità e della ristorazione programmata dal 31 gennaio al 3 febbraio, viene posticipata a marzo 2022, dal 21 al 24.

Una decisione di Riva del Garda Fierecongressi, presa alla luce dell'evoluzione della pandemia che non avrebbe consentito di gestire in maniera adeguata le iniziative e le aree espositive di carattere esperienziale, tratto distintivo di Hospitality. Di qui la scelta di riprogrammare la manifestazione nel mese di marzo, per superare il periodo di picco pandemico e offrire la migliore data alternativa individuata dopo un confronto con le aziende e gli operatori del settore turistico-alberghiero.





— Cercasi Distributore —



Quick ignition and oven heating in a short time



Healthy and smokes-reduced combustion



High efficiency heat, maintenance and duration



Innovation in pizzeria comes from nature

commerciale@sittasrl.com
www.ilfaggetto.com



Macinazione Lendinara e la ricerca. La Fortificazione alimentare nell'ambito dei prodotti da forno e l'utilizzo di vinaccia come ingrediente funzionale

L' Agenda 2030 delle Nazioni Unite stabilisce 17 Obiettivi di Sviluppo Sostenibile finalizzati a conseguire uno sviluppo sostenibile entro il 2030 a livello mondiale.

In Italia l'Agenda 2030 ha trovato declinazione nella Strategia Nazionale per lo Sviluppo Sostenibile ed il Veneto ha avviato, a fine 2018, il processo di elaborazione della propria Strategia di sviluppo sostenibile.

Attraverso una serie di iniziative la Regione del Veneto ha inteso continuare a sostenere l'occupabilità di giovani ricercatori all'interno del tessuto imprenditoriale veneto, stimolando la cooperazione tra sistema accademico e sistema produttivo regionale attraverso il finanziamento di assegni di ricerca a favore dei ricercatori degli Atenei/Centri di ricerca veneti, interessati a realizzare attività di ricerca focalizzata sulle traiettorie di sviluppo tecnologico.

Uno di questi progetti ha come obiettivo di ricerca la "Fortificazione di prodotti da forno con polveri di vinaccia: studio degli effetti tecnologici, sensoriali e nutrizionali", ed ha giovato della collaborazione dell'Ateneo di Verona di quello di Padova, dell'Università degli Studi di Trento, dell'Università Cattolica di Piacenza e del dipartimento del Centre of Research and Development in Food Criotechnology dell'università di La Plata (Argentina). Hanno inoltre fattivamente collaborato diverse aziende, tra le quali Macinazione Lendinara SpA, associazioni di categoria come l'Associazione Panificatori, Pasticceri ed Affini della Provincia di Verona ed il Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini Colli Euganei.

Le vinacce costituiscono infatti un importante sottoprodotto dell'industria enologica. Anche se ricche di molecole interessanti dal punto di vista nutrizionale, la valorizzazione delle vinacce è attualmente limitata. Con questo progetto ci si è prefisso di studiare la possibilità di fortificare dei prodotti da forno di largo consumo al fine di valutare l'effetto delle vinacce polverizzate ed incapsulate sulla reologia degli impasti, sui processi fermentativi. Al fine di creare un approccio multidisciplinare tra tecnologia alimentare e nutrizione, i prototipi di prodotti sviluppati nell'arco della sperimentazione sono stati sottoposti a digestioni simulate "in vitro" per determinare gli effetti della fortificazione sull'indice glicemico presunto degli alimenti e sulle frazioni dell'amido di importanza nutrizionale. È stata inoltre valutata la digeribilità della componente proteica. Infine, i residui post-digestione sono stati sottoposti ad un processo di fermentazione statica con inoculo di microrganismi della flora intestinale per valutare le loro possibili interazioni con il microbiota intestinale.



PASTALINE



Forno E100 E TUTTO È PIÙ SEMPLICE.

- * ZERO EMISSIONI CO₂
- * PLATEA ECOLOGICA ROTANTE
- * ZERO EMISSIONI PARTICOLATO
- * ALTA EFFICIENZA ENERGETICA
- * RIDOTTO COSTO ESERCIZIO
- * ZERO CO₂ EMISSION
- * ECO STONE ROTATING TRAY
- * NO BLACK CARBON PARTICLE
- * HIGH ENERGY EFFICIENCY
- * SAVE MONEY OVERTIME

Ti permette di cuocere con facilità pizze, sia piccole che grandi, su pietra naturale che esalta la cottura e permette di riscoprire profumi e gusti della nostra tradizione.

*Allows you to easily bake small or large pizza's on a natural stone ensuring amazing results.
Enhancing traditional aroma and flavours.*



Pastaline è un brand by VELMA srl

Via Triestina 80|30173 FAVARO VENETO|VE|ITALIA

Tel. +39.041.630450 +39.041.630424 Fax +39.041.5019434

info@pastaline.eu - www.pastaline.eu

Ristorazione
domani



RIPENSIAMO AL RECENTE PERCORSO GASTRONOMICO

di Giampiero Rorato

LA PRIMA RIVOLUZIONE

La cucina italiana, pur nelle sue numerose espressioni regionali e locali, si era conservata abbastanza inalterata nel tempo fino agli anni 70 del secolo scorso, vale a dire fino a circa 50 anni fa. Nel corso dei decenni e dei secoli precedenti c'era sempre stata una lenta evoluzione (non però un cambiamento), spesso anche impercettibile, dovuta o a eventi particolari, come sono state le guerre, o a importanti innovazioni della tecnologia operativa.



È un piccolo viaggio quello che consiglio di compiere, assieme a me e a questa importante rivista, ai giovani cuochi e ai giovani pizzaioli e a quanti intendono avviarsi a queste professioni, allo scopo di comprendere sia l'attuale momento della cucina italiana, sia quanto di nuovo ormai si preannuncia con particolare forza sulla spinta della cultura postpandemica.

Questo viaggio, che è poi un'utile riflessione sulla storia più recente dell'alimentazione e della cucina, possiamo iniziarlo assieme, anche se poi ciascun giovane cuoco e ciascun giovane pizzaiolo - ma vale anche per i meno giovani - dovrà seriamente approfondire la propria cultura professionale per non essere tagliato fuori dalla storia, col risultato di dover cambiare professione.

Ristorazione domani



Ricordo solo che negli anni '50 del secolo scorso, poco dopo la conclusione della seconda guerra mondiale, l'Italia conobbe quello che venne definito il “miracolo economico”, dovuto soprattutto alla saggia guida del governo presieduto dal più grande statista italiano del dopoguerra, Alcide De Gasperi, che permise all'Italia di diventare in pochi anni una delle principali potenze economiche mondiali.

Grazie a questo, la “bistecca” entrò in tantissime case italiane dove prima era sconosciuta, modificando in modo deciso l'alimentazione degli italiani. Nel frattempo aumentarono in tutta la penisola, per iniziativa di bravi artigiani, i forni di paese per la produzione di pane, per cui si cessò quasi ovunque di confezionare il pane in casa (in particolare nelle case coloniche) andando ad acquistarlo dal fornaio del paese. Ecco due prime importanti rivoluzioni arrivate in contemporanea che modificarono la dieta degli italiani.

Da diversi decenni poi nelle case di campagna il focolare di antichissima tradizione, sul quale venivano cotti i cibi, era stato lentamente e progressivamente sostituito dalla “cucina economica” – inventata dall'architetto francese François Cuvillès nel 1735 - che modificò di molto il modo di preparare il cibo. Ma in numerose case l'antico focolare e la cucina economica vissero assieme fin dopo la seconda guerra mondiale (1939-45) e, in qualche caso, convivono fraternamente ancor oggi.

Già i fatti che abbiamo ricordato – introduzione della cucina economica, arrivo della bistecca nelle case, sviluppo dei forni pubblici che sostituirono quelli domestici – modificarono il modo di preparare i pranzi e le cene nelle case degli italiani e li abbiamo citati per sottolineare come nel corso del tempo nelle nostre cucine, sia nelle case che nelle locande, poi trattorie, poi anche ristoranti, siano intervenuti molti elementi che hanno fatto compiere alla cucina dei passi in avanti.

Tuttavia, fino a un paio di decenni dopo l'ultima guerra mondiale – ma in molti casi anche oltre - le ricette erano rimaste quasi sempre le stesse, con pochissimi cambiamenti, dovuti questi ultimi o alle tecniche di lavorazione e preparazione degli alimenti, o a una maggiore disponibilità di prodotti sia locali che, più recentemente, di importazione e questo perché fino agli anni 60-inizio 70 del secolo scorso c'era in Italia quella che è stata definita la “civiltà contadina”, un modo di vivere che non va assolutamente messo in archivio perché in questo terzo decennio del XXI secolo, pur lentamente, sta tornando di attualità.

LA CUCINA CONTADINA

I giovani cuochi e i giovani pizzaioli – ma anche molti degli anziani perché nati o comunque cresciuti nel corso della seconda metà del secolo scorso o all'inizio del presente secolo, in particolare i millennials o “generazione Y” (nati fra il 1980 e il 1996) e la successiva “generazione Z” (nati tra il 1996 e il 2010), non hanno assolutamente conosciuto la “civiltà contadina”, quella che, in pratica, ha accompagnato l'umanità dall'inizio della civiltà fino a poco dopo l'ultima guerra mondiale.

In verità la grande rivoluzione avvenuta fra gli anni 60 e 70 del secolo scorso in Italia, con l'inizio di una nuova civiltà, definita “industriale”, anche questa già velocemente tramontata con l'arrivo della “civiltà postindustriale” che è poi la “civiltà digitale” dei giorni nostri, è ancora poco studiata e, quindi, poco capita, anche se ha portato enormi cambiamenti anche nell'alimentazione e, di conseguenza, nella ristorazione.



CARUSO®

IL FORNO PER LA MIGLIOR COTTURA
DELLA VERA PIZZA NAPOLETANA



SIGEP

Pad. D7 –
Stand 109

Design: Lorenzo Remedi



SORRENTO STONE
Piano di cottura
in biscotto di
Sorrento certificato.



IPERGRES® SHELF
Mensola ergonomica
ad alta resistenza in
Monolite Ipergres®.



REFRACTORY STRONGER
Camera di cottura in
refrattario e pannelli
in acciaio antirottura.



HYPER P-HEATING
Regolazione digitale
separata potenza
cielo e piano cottura.

Caruso® è il primo **forno elettrico** che offre le medesime performance del tradizionale forno a legna, con una **temperatura massima di 530°C**. I migliori materiali e componenti garantiscono solidità e resistenza alle alte temperature, **massime prestazioni** con **consumi minimi**. Cuocere la pizza napoletana non è mai stato così semplice.



Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it


ITALFORNI

Ristorazione
domani↓ L'AVVENTO
DELLA PIZZA

Concludiamo questo primo capitolo della nostra storia, impegnati a capire assieme ai nostri lettori come sarà la ristorazione di domani, soffermandoci sul fragoroso ingresso della pizza nella ristorazione collettiva.

In verità, fino all'ultimo dopoguerra, la pizza era confinata quasi solo a Napoli e in Campania, con interessanti presenze a New York e in qualche altra città della costa occidentale degli USA dove erano giunti, tra la fine dell'800 e i primi decenni del 900, numerosi campani, assieme ad altri italiani provenienti dalle regioni del centrosud, molisani, pugliesi, lucani, calabresi e siciliani.

Nell'Italia a nord di Roma e, soprattutto nelle regioni settentrionali la pizza non era conosciuta e arrivò a seguito di due eventi molto importanti. Nel nordovest e soprattutto nel cosiddetto "triangolo industriale" (Lombardia, Piemonte, Liguria), lo sviluppo industriale (basti pensare alla Fiat a Torino, all'Alfa Romeo nel milanese, all'Ansaldo a Sampierdarena, Genova), richiamò decine migliaia di operai dalle regioni del Sud che giunsero con le loro famiglie e, al loro seguito, arrivarono anche i pizzaioli.

Nel Nordest (Veneto e Friuli Venezia Giulia) vicini alla cosiddetta "cortina di ferro" cioè alla frontiera con il mondo dominato da Mosca, che arrivava fin dentro la città di Gorizia e alle porte di Trieste, lo Stato italiano realizzò dopo l'ultima guerra mondiale numerose caserme di tutte le armi, per essere pronti a difendersi da un eventuale attacco sovietico. In quelle caserme vennero a compiere il "servizio militare" molto decine di migliaia di ragazzi del Sud Italia e, con loro, arrivarono molti pizzaioli facendo conoscere la pizza anche ai locali. Ci vollero tuttavia diversi decenni, arrivando quasi alla fine del secolo, perché la pizza diventasse patrimonio anche di questa regione.

Chi scrive è poi testimone dei primi tentativi per aprire una scuola di pizza che avvenne a Caorle, cittadina della costa veneziana, con alterne vicende, nel corso degli anni 80, grazie a un ristoratore e unico pizzaiolo della zona (con attività a Poeto Santa Margherita di Caorle), il friulano Gabriele Marchesin, si formò un primo nucleo di amatori della pizza, quindi nacque alla fine di quel decennio questa rivista, cofondata e diretta fin dal primo numero da chi scrive, che è quindi testimone diretto dello sviluppo del mondo della pizza nel Nordest, parallelo comunque a quanto stava avvenendo nelle altre regioni del Nord Italia.

Ma di questo avremo modo compiere importanti e necessari approfondimenti, proprio per capire quello che sta ora avvenendo di nuovo nel mondo ristorativo italiano.



Mettiamo la nostra qualità in *buone mani*

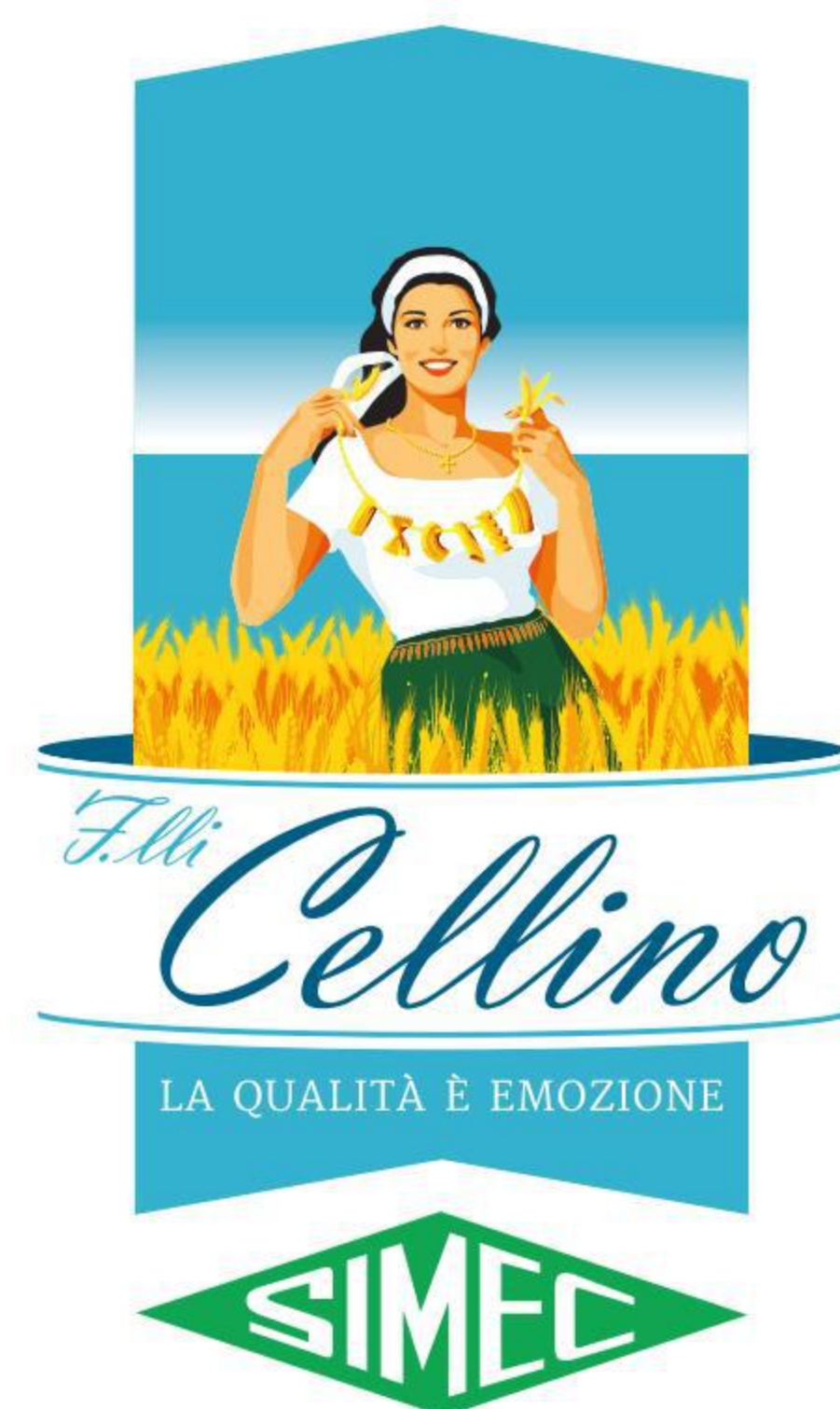
la farina per i professionisti






NUOVO MOLINO - NUOVE FARINE

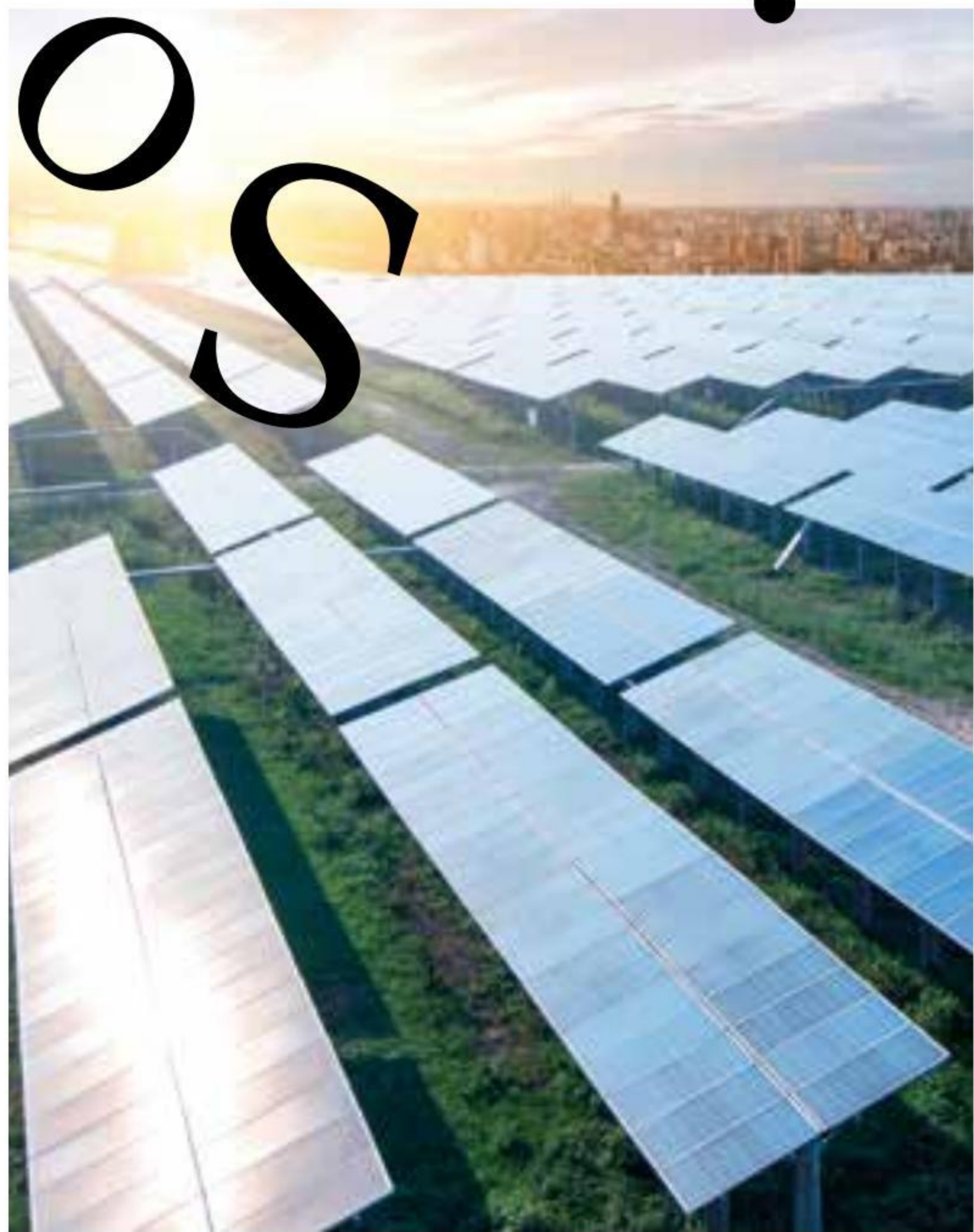


Innovazione, salubrità e attenzione per la qualità sono da sempre stati valori alla base del nostro lavoro. Grazie alle recenti innovazioni tecnologiche, siamo riusciti a valorizzare ulteriormente la performance del nostro molino, ottenendo nuove farine ad alto valore qualitativo: stabili, sicure e altamente performanti.



www.molinosimec.it - info@molinosimec.it   

sostenibile.



La cultura del “noi”

A un certo punto, le parole diventano “di moda”. Quelle più fortunate restano per anni sulla bocca di tutti, le altre invece durano il tempo di un sorriso o di una serata al “sushi bar”.

È la differenza che passa tra “**petaloso**” e “**sostenibile**”. La storia del bambino al quale la maestra aveva sottolineato come errore grave la parola “petaloso” e i cui genitori avevano scritto all’Accademia della Crusca fece in un giorno il giro d’Italia e, per settimane, ogni cosa divenne petalosa. Poi, nulla più.

Decisamente più duratura è invece la fortuna della parola “sostenibile” e di tutte quelle parole a essa correlate: ne parliamo tutti ma ciascuno ne fornisce una versione diversa.

Ma cosa significa davvero “sostenibile”?

di Antonio Puzzi

A Introdurre il concetto di sostenibilità fu la prima conferenza ONU sull’ambiente del 1972 e fu la stessa ONU a definire nel 1992 che lo sviluppo diventasse, in maniera paradigmatica, sostenibile. È forse proprio per questo motivo che il concetto di sostenibilità oggi è profondamente evoluto rispetto a quegli anni. Oggi dire “sostenibile” non vuol dire più parlare solo di aspetti ecologici ma il ventaglio di significati è diventato molto più “globalizzante” e tiene conto anche della dimensione economica e di quella sociale.

Si parla spesso di agricoltura sostenibile e pesca sostenibile. In questo caso, sostenibile è sinonimo di “responsabile”, ossia indica quella responsabilità che l’agricoltore e il pescatore hanno deciso di assumersi nei confronti dell’ambiente e dell’umanità. Per dare un senso concreto a questa affermazione di principio, facciamo un esempio legato all’attualità. L’anno che stiamo vivendo è stato scelto dalla FAO, l’organizzazione delle Nazioni Unite per il cibo e l’agricoltura, per celebrare la pesca artigianale e l’acquacoltura, ovvero quei sistemi di approvvigionamento delle risorse ittiche che rientrano nel Codice di condotta FAO per la pesca responsabile.

A introdurre il concetto di sostenibilità fu la prima conferenza ONU sull’ambiente del 1972





Tale anno si inserisce inoltre nel decennio dedicato all'agricoltura familiare che si concluderà nel 2030. La scelta della FAO di focalizzare l'attenzione su questi sistemi produttivi piccoli e piccolissimi è dovuta alla volontà di richiamare l'attenzione sul fatto che sono questi ad avere maggiore facilità nell'aiutarci a ridurre lo sfruttamento / spreco delle risorse. E non è affatto vero che tali metodi non sono sufficienti per sfamare la popolazione: un recente studio condotto dalla FAO insieme a World Fish ha evidenziato che circa l'80% della produzione dell'acquacultura mondiale proviene dai Paesi in via di sviluppo, dove opera un numero di produttori artigianali percentualmente molto più elevato rispetto agli altri Paesi.

Non sono dunque – in larga parte, almeno – i metodi di pesca a essere sbagliati (eccetto quando si pratica la pesca intensiva a danno degli ecosistemi marini) ma è molto più spesso lo sfruttamento sociale dei pescatori a opera delle multinazionali a essere insostenibile.

In questo numero, troverete molte storie di sostenibilità: quella di chi sceglie energie rinnovabili, quella di chi costruisce un menù che riduce gli sprechi e rispetta l'ambiente, quella di chi fornisce gli strumenti tecnologici atti ad aiutarci a essere più sostenibili, quella di chi costruisce un bosco per compensare le emissioni di CO2 dei propri stabilimenti. E parleremo anche di sostenibilità nel mondo del "gluten free" e attraverso le nostre scelte nutrizionali:

sono solo degli esempi, scelti tra centinaia di altri; avremmo ad esempio potuto parlare delle *doggy bag*, delle app (a partire da *Too good to go*) contro lo spreco di cibo nei locali della ristorazione, nelle gastronomie e nei negozi al dettaglio. E sicuramente il tema è talmente vasto che ne troverete traccia anche nei prossimi numeri. Voglio dedicare però questo numero a quanti hanno deciso liberamente di praticare la sostenibilità dal punto di vista etico e sociale.



Faccio qualche nome:



Angelo Martino di Al 53 di Napoli, che organizza periodicamente una mensa per i più bisognosi in collaborazione con la vicina parrocchia e Nives Monda della vicina *Taverna a Santa Chiara* che, fino a prima della pandemia, destinava ogni pranzo del martedì a quanti, senza distinzione di censo, volevano accomodarsi presso il suo locale e condividere cibo.



Se passiamo ai pizzaioli, non possiamo non citare Antonio Troncone di *Fresco* che, inizialmente affiancando Enzo Coccia, dal 2013 affianca le detenute e i detenuti per insegnare loro il mestiere del pizzaiolo.



Più di recente, ha compiuto un percorso analogo il casertano Antonio Iuliano della pizzeria *Donna Sophia*.



E poi c'è chi impiega le proprie risorse non solo alla ricerca di prodotti buoni ma anche fuori dai circuiti delle mafie come NCO – *Nuova Cucina Organizzata* (branca di Nuova Cooperazione Organizzata), capitanata da Peppe Pagano, che a Casal di Principe cucina solo con prodotti che non alimentano le casse della camorra.



Un pensiero speciale sento però di dedicarlo a una persona straordinaria, che ci ha lasciati troppo presto: Michele Ammendola, il fondatore della pizzeria *Porta Paziienza* di Bologna. Di origine campana, Michele aveva scelto di portare a Bologna solo prodotti "puliti" e, in più, a fare le pizze e tra i tavoli aveva voluto ragazze e ragazzi usciti da situazioni difficili, ex detenuti e persone diversamente abili. Il tutto in ricordo di Don Peppe Diana, un prete ucciso dalla camorra il 19 marzo del 1994 nella sua parrocchia a Casal di Principe, un uomo che ci ha insegnato, riprendendo le parole di Isaia, che non bisogna tacere di fronte alle ingiustizie se davvero amiamo questo mondo.

E voi siete "sostenibili"? Fateci arrivare le vostre storie, saremo felici di parlarne.

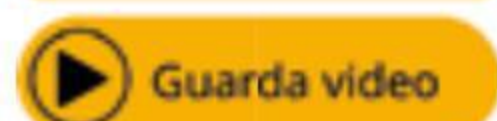
Storie sostenibili.





SCOPRI QUI LE FARINE PER

L'ORIGINALE PINZA ROMANA



**INQUADRA IL
CODICE E SCOPRI
IL MONDO PINZA**

**WWW.PIZZASNELLA.IT
INFO@PIZZASNELLA.IT**

"PENSARE GLOBALE E AGIRE LOCALE"

MANUELA VANNI SVELA LA RICETTA PER UNA "CUCINA A IMPATTO ZERO"

di A. P.

«La crisi energetica che stiamo attraversando e che non ci abbandonerà tanto facilmente sta costringendo molti ristoratori a rivedere le tecniche di gestione e di produzione. Fortunatamente, questo maggior interesse sta facendo scoprire a grandi aziende - ma anche a chef e patron di locali della ristorazione - che investire sulla sostenibilità non è più un costo ma una vera e propria tattica imprenditoriale. In molti hanno fiutato da tempo che dichiararsi impegnati nella produzione sana e sicura di un pasto ha dei seguiti economici apprezzabili».

Suonano quanto mai puntuali in questo tempo post-pandemico (se così possiamo chiamarlo) le parole di Manuela Vanni, giornalista, autrice di libri di cucina e fotografa.

Un profilo che trova pieno compimento nella sua opera più acclamata: *Cucina a impatto zero*, edita da Giunti nel 2019, giusto qualche mese prima che l'esplosione pandemica costringesse tutti a fare i conti con la sostenibilità.

Laureata in Lettere, da sempre appassionata di cibo e di cucina, Manuela Vanni ha viaggiato a lungo, sviluppando un'approfondita conoscenza delle tradizioni e delle tecniche alimentari di vari Paesi.

Dopo aver gestito un ristorante che proponeva piatti rinascimentali e che aveva come nome "La dama e l'unicorno", è approdata al mondo dell'editoria e ha coltivato nel tempo la passione per la produzione in proprio.





MANUELA VIANI

CUCINA A IMPATTO ZERO

PREPARARE CIBI SANI E GUSTOSI IN MODO SOSTENIBILE



GIUNTI

Cosa vuol dire oggi "sostenibilità"?

Un qualsiasi processo di natura economica che permette di soddisfare i bisogni della generazione presente senza compromettere gli stessi per la generazione futura, è sostenibile. È un tema che ci tocca da vicino ma che non è di semplice attuazione. Questo perché qualsiasi azione umana (raggiungere il posto di lavoro, acquistare del cibo e cucinarlo, riscaldare la propria abitazione, utilizzare il computer o lo smartphone per leggere questo articolo) implica necessariamente una trasformazione dell'ambiente che ci circonda con conseguenze a volte disastrose. La valutazione di questa trasformazione o impatto ambientale è la chiave su cui ruota il concetto di sostenibilità. Per via di questa complessità e di una serie di effetti a catena a conseguenza delle nostre scelte di vita, comprendere cosa sia davvero sostenibile e quali siano le azioni da intraprendere per vivere secondo questo precetto, non è semplice.

Come la ristorazione può dare il proprio contributo al raggiungimento di tale obiettivo?

La sostenibilità alimentare in una cucina professionale è un tema importante che, come già anticipato, deve essere affrontato su più livelli.

In un'ipotetica giostra-ristorante, il cibo è chiaramente al centro e rappresenta il perno da cui partono tanti bracci, ognuno dei quali ha la medesima importanza. Ogni braccio indica un particolare momento produttivo di cui si deve tenere conto.

Troviamo così il braccio del "progetto del piatto" (cioè su quale alimento si vuole puntare), quello dello "studio del mercato", per capire cosa offre e quali prodotti prediligere, il braccio della "riduzione degli sprechi" che vuol dire non solo ridurre al minimo gli scarti ma anche saper trarre il massimo da un alimento.

Chi si occupa di ristorazione ha una grande responsabilità da questo punto di vista. Anche se la FAO afferma che solo il 16% dello spreco alimentare derivi dalla ristorazione, è anche vero che mai come in questi anni la cucina è costantemente sotto i riflettori e pertanto deve dare il buon esempio mettendo in pratica una serie di *best practices* per ridurre l'impatto ambientale, salvaguardare l'etica del lavoro, dando il giusto valore al territorio con il suo patrimonio culturale, umano e agroalimentare. Buone pratiche che non sono solo a basso impatto, ma arricchiscono culturalmente ed economicamente (cosa affatto disdicevole se si apre un'attività commerciale come un ristorante) chi le persegue.



Perché tutto funzioni al meglio, è dunque importante informarsi, studiare e usare la testa.

Il cuoco attento deve conoscere il mercato e ciò che propone così da fare di volta in volta le scelte migliori, le più sostenibili ed eticamente corrette, deve sapere tutto ma proprio tutto del cibo che vuole trasformare, deve avere ben chiare le tecniche di conservazione e di cottura a basso impatto. In poche parole e piegando uno slogan del sociologo Bauman, lo chef contemporaneo deve "pensare globale e agire locale".

È davvero possibile realizzare una cucina a "impatto zero"? Con quali accorgimenti?

Molte strategie di comunicazione hanno alimentato il sogno romantico del cuoco che acquista solo prodotti locali e prima di andare al mercato del paese passa col cestino a raccogliere muschi, funghi e bacche. Per carità, va bene così, ma essere sostenibili non è solo questo.

Bisogna partire dalla costruzione di cucine anti spreco mediante la scelta di macchinari d'avanguardia già in fase di progettazione con attrezzature a risparmio energetico e idrico, acquistando stoviglie e contenitori riciclabili e, soprattutto, dall'ideazione di un menu basato su prodotti locali e di stagione ma che tenga conto anche dei costi di produzione per ottenerli. Non sempre locale o "Km 0" è sinonimo di sostenibilità:

uno studio di qualche anno fa ha dimostrato che l'impatto ambientale dell'allevamento di agnelli della Nuova Zelanda era inferiore a quello degli stessi animali allevati in Germania perché nel primo caso gli animali vivevano tutto l'anno all'aria aperta, mentre nel secondo dovevano crescere in stalle riscaldate durante i rigidi inverni europei. Inoltre, sarebbe bene conoscere tecniche antiche e moderne per ricavare ottimi piatti da ogni prodotto (ad esempio acquistando una mezzena di manzo già porzionata dal macellaio per abbattere i costi e proporre alla clientela tutte le parti dell'animale, non solo filetti e costate vendute singolarmente a prezzi elevati e poco sostenibili), ridurre il peso dei rifiuti utilizzando "gli scarti" di carni, pesci e verdure per preparare brodi, fondi, decorazioni, ecc e, infine, comunicare che il ristorante si comporta eticamente alla clientela, ormai sempre più attenta e sensibile sulla tematica in questione.

Chi oggi ha maggiori possibilità di essere "sostenibile": un locale con molti coperti, una piccola osteria tradizionale o una multinazionale?

Certamente le multinazionali hanno maggior interesse a essere sostenibili e a mettersi in regola in questo settore. Inoltre, comprando grandi quantità di materie prime e suppellettili sostenibili e riciclabili, hanno forti sconti al momento dell'acquisto. Detto questo, il cammino verso una ristorazione etica è percorribile da tutti. Basta prefissarsi degli obiettivi semplici a breve termine e iniziare a investire in maniera più radicale per gli anni a venire.

Ridurre gli sprechi è possibile anche in casa: quali sono i suoi consigli per cucinare a impatto zero in casa?

La preparazione di un pasto a casa o in un ristorante sottostà alle medesime regole:

usare la testa al supermercato

leggendo sempre l'etichetta, comprando prodotti locali, di stagione o che provengono dall'estero ma che sono certificati come sostenibili (diversi i marchi di aziende virtuose apposti sulle confezioni che aiutano a scegliere in maniera etica), cercare di ottimizzare le cotture (in particolare nel forno), prediligere quelle rapide, magari dopo aver tagliato e sminuzzato gli ingredienti, una tecnica perfetta per i pesci (mi raccomando, adulti, di stagione o allevati eticamente e di piccole dimensioni), o le cotture lunghe, ideali per i tagli di carne meno noti e sostenibili, ma rigorosamente in *Roner*, in *slow cooker*, in pentola a pressione, oppure utilizzando delle borse coibentate dove inserire la pietanza a metà cottura.

Ci fa un esempio di una ricetta "sostenibile"?

Farò di più, vi darò un intero menu: sgombero abbattuto e marinato con julienne di verdure, pasta e patate (terminando la cottura in borsa coibentata), diaframma di manzo saltato o nitukè di verdure con bocconcini di seitan, bucce di patata fritte e torta di pane.

Ecco, anche la sostenibilità può dunque mettere un certo appetito...



MOLINO NALDONI. LA FARINA AD ARTE.



FARINE
100% NATURALI

NO ENZIMI E
AGENTI CHIMICI

RICETTE DI MACINAZIONE
ESCLUSIVE

OLTRE
60 REFERENZE

FARINE
ALTAMENTE CERTIFICATE

QUALITÀ COSTANTE

OLTRE L'85%
DI GRANI ITALIANI

RIGOROSAMENTE
NO OGM

GRANI SCELTI
E CERTIFICATI

SCOPRI DI PIÙ SUL NOSTRO **NUOVO** SITO!



molinsonaldoni.it





MOLECOLA
info@molecolaitalia.it

È italiana, plastic free, solidale ed etica realizzata con acqua minerale naturale delle Alpi Marittime Piemontesi, MoleCola è la Cola che incentiva il bere consapevole

Molecola nasce a Torino nel 2012 ed è la prima cola 100% italiana, plastic free, solidale ed etica.

Oltre che in lattina, **MoleCola** è commercializzata esclusivamente in vetro ed è quindi **plastic free**. Spiega **Francesco Bianco**, direttore commerciale di Trinca, società che ha ideato il marchio - "intraprendere la strada della sostenibilità necessariamente vuol dire saper **rinunciare a qualcosa**. Noi eliminando la plastica abbiamo rinunciato al nostro prodotto più venduto, ma abbiamo acquisito consapevolezza ed integrità, verso un obiettivo chiaro: **rispettare l'ambiente**



e garantire ai nostri clienti il massimo della **qualità**; il vetro garantisce meglio e più a lungo il sapore e l'integrità della bevanda.

Il nostro concetto è molto chiaro: promuovere un consumo più consapevole e meno smodato che si può riassumere nel "**bevi meno, ma bevi meglio**". Le bevande, alcoliche o analcoliche hanno uno scopo chiaro, dedicare un momento di piacere. Per questo noi pensiamo che MoleCola possa ricavarsi uno spazio importante nei momenti piacevoli della vita, come accompagnare una buona pizza. Per il resto esiste l'acqua. Proprio all'acqua MoleCola dedica un ruolo importante: nelle versioni in vetro MoleCola è realizzata esclusivamente in acqua minerale naturale delle Alpi Marittime Piemontesi e stiamo lavorando affinché anche le lattine possano essere prodotte totalmente con questa ricetta in modo che diventi **l'unica Cola al mondo in acqua minerale naturale.**"

È ORA DI SCEGLIERE ITALIANO

31

L'UNICA IN
ACQUA
MINERALE
NATURALE



MOLECOLA
AUTENTICA COLA ITALIANA

Cambio di paradigma

La Presidente del WWF,
Donatella Bianchi:



di David Mandolin

“è ancora possibile invertire la rotta dei cambiamenti climatici ma dobbiamo agire subito, tutti insieme”.

Con oltre 5 milioni di sostenitori nel mondo, il WWF è sicuramente una delle più importanti realtà operanti a livello internazionale nella tutela dell'ambiente e della biodiversità. Nata nel 1961, l'organizzazione no-profit opera per diffondere la cultura che il benessere di ogni essere vivente sia legato in modo imprescindibile a quello di tutte le altre specie animali e vegetali con cui condividiamo il pianeta.

In occasione dello scorso Natale, il WWF ha lanciato una campagna per un consumo sostenibile sulle nostre tavole. Abbiamo chiesto alla Presidente del WWF Italia, Donatella Bianchi di raccontarci come è nata questa attenzione e quanto effettivamente i nostri comportamenti – anche quelli del mondo della ristorazione professionale – possano essere d'impatto sulla sempre più complessa gestione del contrasto ai cambiamenti climatici.

"Attraverso piccoli gesti quotidiani si possono fare vere e proprie rivoluzioni."

Presidente, perché questo interesse verso il "consumo sostenibile" da parte di una grande associazione ambientalista che opera da 60 anni in 50 Paesi?

Attraverso piccoli gesti quotidiani si possono fare vere e proprie rivoluzioni. Grazie ad alcuni semplici accorgimenti, infatti, che vanno dal risparmio energetico, alla riduzione dell'uso della plastica, fino a scelte alimentari sostenibili, ognuno di noi può fare tanto per proteggere il pianeta e il nostro futuro. Durante le feste di Natale diventiamo tutti dei super-consumatori rispetto agli altri giorni dell'anno: i rifiuti, ad esempio, in quel periodo aumentano in media del 30%. Per questo abbiamo scelto proprio questo periodo per puntare l'attenzione sui consumi sostenibili, ma i consigli di sostenibilità del WWF si possono consultare ogni giorno sulla pagina web ecotips/wwf.it e trovare anche sui canali social della nostra organizzazione. Gli spunti sono davvero moltissimi.



La ristorazione ha il pregio e il difetto di aumentare o ridurre l'impatto ambientale: in che modo può essere d'aiuto all'ambiente?

Come abbiamo detto, il nostro futuro sul pianeta dipende anche dalle scelte che facciamo a tavola. Basti pensare che almeno l'80% della perdita di biodiversità globale è causata dall'agricoltura e dal sistema alimentare globale. Con circa il 24% delle emissioni di gas serra di origine antropica, poi, l'agricoltura insostenibile ha una forte correlazione con il cambiamento climatico.

Per questo abbiamo lanciato la nostra campagna *Food4Future*, che ha l'obiettivo di modificare i sistemi alimentari, dalla produzione al consumo, per renderli più resilienti, più inclusivi, più sani e più sostenibili, tenendo conto delle necessità umane e dei limiti del Pianeta. In questo, le scelte alimentari dei consumatori giocano un ruolo fondamentale e la ristorazione ha il potere di indirizzarle, diventando esempio virtuoso. Promuovere l'adozione di una dieta principalmente a base di prodotti locali, vegetali e senza sprechi è la direzione giusta per proteggere il pianeta.



Oggi nascono sempre più idee “no-clim” ovvero movimenti che riuniscono coloro che ritengono che l'impatto dell'uomo sulla natura sia solo una piccola parte della colpa del surriscaldamento globale e dei problemi climatici: cosa possiamo rispondere a chi fa questo genere di affermazioni?

È ormai di ogni evidenza che dalla salute dell'ambiente in cui viviamo dipende anche la nostra salute. Per la crisi climatica in particolare, la comunità scientifica è concorde nel chiedere un cambio di passo, come ha dimostrato anche l'ultimo rapporto dell'IPCC (Panel scientifico dell'ONU sul cambiamento climatico, ndr), che ribadisce la necessità ormai stringente di perseguire seriamente l'obiettivo di limitare il riscaldamento globale a 1,5°C, definendo in modo molto dettagliato il futuro che avremo se oggi faremo le scelte sbagliate. Il rapporto,

pubblicato a fine della scorsa estate, conferma che gli esseri umani hanno alterato irreversibilmente il clima del pianeta, ma ribadisce che esiste ancora l'opportunità (anche se si va assottigliando man mano che il tempo passa) di invertire la rotta, se verrà intrapresa immediatamente un'azione urgente e forte per ridurre drasticamente le emissioni di anidride carbonica al fine di proteggere e ripristinare la natura.



"Preservare la Terra significa preservare il genere umano."

Il pianeta ha bisogno di tutti noi: cosa possiamo fare per aiutare concretamente la Terra?

Preservare la Terra significa preservare il genere umano. Il *climate change* sta cambiando le nostre vite, la nostra sicurezza, il nostro benessere. Veniamo da un'estate in cui, ad agosto, a Siracusa si sono sfiorati i cinquanta gradi e da un'autunno in cui le strade di alcune città (penso a Catania e Cagliari) somigliavano a dei fiumi. Siamo di fronte a una delle più grandi emergenze del nostro tempo che chiede il contributo di tutti, governi, aziende e cittadini. Serve un cambio di paradigma sul nostro modo di produrre e consumare: è il momento di avviare una transizione ecologica vera, giusta e inclusiva. Ma anche i comportamenti individuali hanno il loro peso perché le scelte individuali, sommate, diventano una vera e propria rivoluzione.





Cerutti Inox

La pizza è un'arte.

Con le nostre **GF** tutti possono godersela.



Tulip
MADE IN ITALY GF

Realizzata secondo i più alti standard professionali, dedicata a chi crede che la pizza sia un'arte.

Questa è la vera eccellenza italiana.

Realized following the highest professional standards, for those who believe pizza is a fine art.
This is real Italian excellence.

Designed by: Itamar Harari.

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

12-16 MARZO 2022

12-16 March 2022

VIENI A TROVARCI
Come visit

PAD. B7
STAND 105

La sostenibilità non è un costo

Un'azienda sostenibile affronta meglio anche i rincari energetici



Paola Bertocchi racconta la sostenibilità secondo Camst

di David Mandolin

Camst nasce a Bologna nel 1945 per iniziativa del fondatore Gustavo Trombetti e negli anni diventa una delle maggiori aziende italiane attive nel settore della ristorazione scolastica, collettiva e commerciale.

L'intero Gruppo, che conta oggi di un ramo attivo nel *facility management*, fattura 542 milioni di euro e dà lavoro a più di 15.000 dipendenti; abbiamo intervistato la Responsabile Sostenibilità del gruppo, la dott.ssa Paola Bertocchi, per capire da vicino come un'azienda di queste dimensioni possa approcciare al tema della sostenibilità.

"La responsabilità sociale è sempre stata alla base del nostro approccio"

Perché Camst sceglie la sostenibilità? Cosa vi ha spinti a farlo?

"Da tempo l'azienda si contraddistingue per una sensibilità verso queste tematiche. La responsabilità sociale è sempre stata alla base del nostro approccio al lavoro e si è via via strutturata in una vera e propria strategia aziendale che integra obiettivi di sostenibilità nel modello di business, in coerenza con gli SDGs - Sustainable Development Goals dell'Agenda 2030 delle Nazioni Unite.

Camst group opera all'interno di una filiera che produce impatti ambientali significativi per via dell'elevato uso di risorse e delle emissioni associate al ciclo di vita dei prodotti. Il minimo comune denominatore delle nostre politiche di sostenibilità è il monitoraggio, grazie al quale prendiamo le giuste decisioni per ridurre il nostro impatto. Per cui: non solo bilanciamento dell'impronta ambientale ma anche utilizzo delle energie rinnovabili, lotta allo spreco alimentare, gestione intelligente dei rifiuti, ottimizzazione dei trasporti e della logistica per misurare e controllare gli impatti. Nell'ottica di misurarci, abbiamo, per esempio, partecipato a *Life Effige*, un progetto finanziato dalla Commissione Europea per misurare l'impronta ambientale della ristorazione scolastica. È stato importante l'utilizzo di un approccio scientifico per ottenere informazioni e dati certi sugli impatti dei nostri servizi nelle varie fasi di cui si compongono. Grazie a *Life Effige* abbiamo anche imparato che parlare di impatto ambientale significa prendere in considerazione diversi indicatori: non solo l'impatto della CO2 ma anche, ad esempio, il consumo di acqua, l'effetto che genera l'uso di pesticidi e così via."



Come la declinate quotidianamente programmando nel contempo una visione nel medio e nel lungo periodo?

"Il nostro piano strategico 2021-2025 e l'ultimo Bilancio di sostenibilità indirizzano le nostre azioni quotidiane con una visione a lungo raggio. Già negli ultimi anni abbiamo focalizzato l'attenzione dell'azienda sull'economia circolare per mitigare l'impatto dei nostri rifiuti. Lo confermano diversi progetti realizzati e in corso d'opera: il patto siglato con Hera per il riutilizzo del rifiuto organico prodotto nei punti di ristorazione per la produzione di biometano e il recupero degli oli vegetali esausti per la produzione di biodiesel;

il progetto "Riusoo" con la start up Sfridoo per dare una seconda vita alle nostre attrezzature da cucina. Il tema della sostenibilità ambientale è strettamente correlato a quello del food waste e alla valorizzazione del cibo non consumato. Qui ci siamo attivati con le partnership con Last Minute Market per la Campagna "Spreco Zero" e con "Too Good To Go", l'app contro gli sprechi alimentari."



Quali sono le scelte da fare e quali quelle da evitare?

"La nostra sostenibilità non si ferma solo all'ambiente, riguarda anche le persone, soprattutto dopo questi due anni di pandemia. La prima scelta da fare è quella di non considerare solo la sostenibilità ambientale e degli stakeholder esterni ma di portare avanti un'analisi interna delle persone, ascoltando la propria audience per capire come stiano cambiando le esigenze e i bisogni dei dipendenti dell'azienda. In questa maniera si possono indirizzare al meglio le strategie aziendali e la metodologia lavorativa. Sempre legata al tema dell'ascolto e della responsabilità sociale, si colloca anche la campagna di Camst insieme all'Associazione "D.i.Re." contro la violenza di genere e nella valorizzazione del ruolo della donna in ambito lavorativo.

Da evitare è sicuramente una visione a breve termine perché controproducente. La sostenibilità non è una moda del momento, è un approccio da portare avanti nel tempo."

"La sostenibilità non è una moda del momento, è un approccio da portare avanti nel tempo."





*Per fare un'ottima pizza
ci vuole un'ottima mozzarella*

**Formaggi freschi a pasta filata e
mozzarella di bufala in vari formati.**

Una vasta gamma di prodotti per
ristoranti e pizzerie.

- Mozzarella per pizza in filoni, cubettata e julienne
- Mozzarella di Bufala Campana DOP
- Specialità casearie: Burrata, Stracciatella
- Mozzarella Fior Di Latte
- Formaggi filanti e affumicati
- Preparati alimentari



*Scarica il
catalogo prodotti*



www.tanagrina.com

Industria Alimentare Tanagrina S.r.l.
Via della Sorgente 84030
San Pietro Al Tanagro, SA - Italy
+39 0975398100 / +39 0975 398201
commerciale@tanagrina.com

Quanto incide sul rapporto costi / benefici, ovvero in cosa si “perde” e dove si “guadagna”? Come si bilancia una perdita?

"Una strategia di sostenibilità presuppone una razionalizzazione delle risorse ma non comporta necessariamente un costo aggiuntivo. Investire, per esempio, in efficientamento energetico porta nel tempo un vantaggio economico. Gli interventi realizzati negli ultimi anni nelle nostre cucine si stanno oggi dimostrando utili nell'affrontare le problematiche legate ai rincari dell'energia elettrica. Una visione di lungo periodo permette quindi di individuare il vantaggio e di non guardare solo all'onere. Anche il cambiamento di un processo, come per esempio introdurre la pulizia a secco in alcune nostre strutture più grandi, all'inizio ha creato qualche difficoltà per le persone abituate a seguire un altro processo ma successivamente ha poi portato vantaggi, sia ambientali, sia economici, per il minor spreco di acqua, e, oltre a semplificare il lavoro, ci ha permesso di salvaguardare le nostre attrezzature. Anche in questo caso, una minore necessità di manutenzione e di smaltimento arreca benefici all'ambiente e alle nostre risorse economiche."

"Nella scelta dei fornitori facciamo riferimento a una serie di criteri che devono rispettare, a partire dalle certificazioni, ed effettuiamo verifiche attente sulla qualità."

Cosa ne pensano i clienti? E come ci si accorda con i fornitori?

"Parlare di sostenibilità senza coinvolgere le persone non è possibile. In una realtà complessa come Camst non è un processo banale e richiede il coinvolgimento di tutti gli attori della filiera nell'impiego razionale delle risorse. Noi abbiamo diverse tipologie di clienti, gli enti pubblici, le aziende private e gli utenti dei nostri self-service. Spesso è il cliente stesso che ci richiede elevati standard di sostenibilità perché attento a questo aspetto mentre in altri casi va accompagnato nell'effettuare le proprie scelte alimentari in maniera più consapevole. In questi ultimi due anni abbiamo dovuto affrontare la richiesta degli istituti scolastici

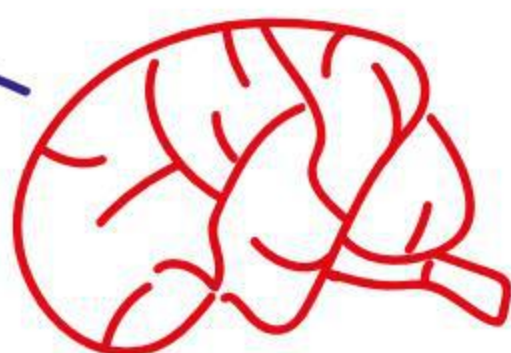
di utilizzare le monoporzioni che rispondeva ai dettami del momento ma che avrebbero comportato nel tempo un aumento dei rifiuti. Siamo riusciti a indirizzare perciò alcuni Comuni all'utilizzo di un piatto multiporzione o di inserire una maggiore rotazione dei turni in mensa.

Anche i clienti della ristorazione commerciale, i self-service Tavolamica di Camst, sono molto attenti a questo tema e da tempo utilizziamo accorgimenti per soddisfare questa richiesta. Nella scelta dei fornitori facciamo riferimento a una serie di criteri che devono rispettare, a partire dalle certificazioni, ed effettuiamo verifiche attente sulla qualità. I fornitori con cui sviluppiamo i volumi maggiori sono di fatto dei partner che coinvolgiamo e stimoliamo costantemente per aiutarci a trovare le soluzioni migliori in termini di sostenibilità. La scelta del processo di pulizia a secco nasce proprio dalla nostra richiesta al fornitore di trovare un sistema che ci permettesse di risparmiare acqua pur garantendo lo stesso standard di sicurezza nella sanificazione delle cucine. Probabilmente da soli non avremmo trovato la soluzione e, grazie a loro, siamo stati i primi a introdurre la pulizia a secco, già utilizzata nelle sale operatorie, nella ristorazione. La partnership con i fornitori ci permette quindi di fare anche innovazione perché porta nuovi strumenti e capacità diverse per sviluppare la nostra progettualità."



30° Anniversario

ci siamo dal 1992



PENSIERO

realizziamo un'idea lunga trentanni



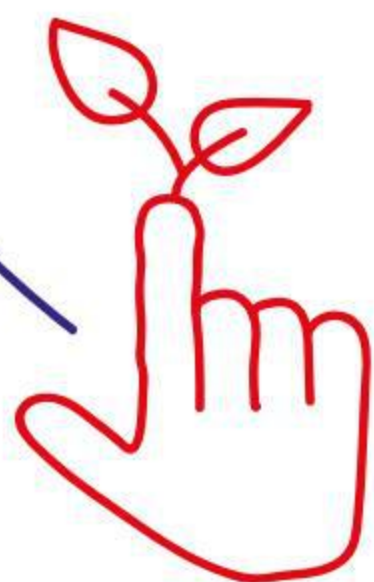
CONDIVISO

dando ascolto ai nostri clienti



AMATO

con professionalità e sentimento



SOSTENUTO

abbracciando la sostenibilità



OVUNQUE

camminando in più di 85 paesi al mondo

MADE IN ITALY

Marana®



1992 - 2022



La tecnologia nella ristorazione al servizio della sostenibilità



di Domenico Maria Jacobone, esperto e formatore in ambito ristorazione, digitalizzazione e food delivery.

Sono passati più di trent'anni da quando per la prima volta all'Onu si utilizzò il termine "sostenibilità" intendendolo come "coscienza" nei confronti dell'ambiente.

In questo tempo trascorso il concetto di sostenibilità si è evoluto fino ad acquisire un significato più globale, che mette in relazione la dimensione ambientale, quella economica e quella sociale, che trovano tutte insieme un riscontro

nell'Agenda 2030 per lo sviluppo sostenibile stilata dall'ONU.

Nell'ambito della ristorazione si nomina sempre più spesso la sostenibilità citando il concetto di spesa consapevole, km 0, frutta e ortaggi disponibili in base al calendario con un menù che cambia seguendo le stagioni. Per altri, la sostenibilità è demandata alla selezione di partner che garantiscano la produzione di semilavorati ottenuti con gli stessi principi (km 0 e stagionalità), ma lavorati con metodi innovativi e nella salvaguardia delle risorse umane impiegate in questo processo.

Per altri ancora, il concetto di sostenibilità è etico e sociale, si ottiene valorizzando un approccio inclusivo ed equo delle professionalità all'interno del ristorante. Nel rispetto per l'ambiente e le generazioni future, spesso si parla di cucina sostenibile attraverso la riduzione degli sprechi alimentari (gestione o reimpiego degli scarti alimentari, gestione oculata degli approvvigionamenti, gestione prioritaria dei prodotti in scadenza) e riduzione dei materiali di consumo plastici o non riciclabili per gli imballi.





La sostenibilità nella ristorazione a questo punto comincia a svelarsi nella sua ampiezza, ma non esiste un movimento univoco al quale aderire o un ente unico di certificazione. Alcuni modelli, alcune associazioni come le famosissime americane Restaurant Certification 4.0 Standards e la Green Seal GS-46 rappresentano due vie diverse, ma complementari per portare la ristorazione nella sostenibilità.

In Europa uno dei migliori progetti resta quello intrapreso dal 2010 dalla Sustainable Restaurant Association (con base in Inghilterra) ed a livello Italiano qualcosa del genere si è già fatto: dal progetto di Ecoristorazione del Trentino che per prima ha portato in Italia un disciplinare applicativo estremamente dettagliato), al progetto RS360 abbiamo degli esempi virtuosi di buone pratiche da seguire per trasportare e certificare la sostenibilità nella ristorazione nostrana.



Grande risorsa, ma spesso poco considerata dai grandi discorsi teorici, la tecnologia al servizio della sostenibilità si comincia a citare, seppur impropriamente, parlando di approvvigionamento da fonti rinnovabili (e quindi sostenibili). L'approvvigionamento energetico sostenibile è solo l'inizio, ma potremo considerare di avere un ristorante sostenibile solo se siamo disposti ad impiegare attrezzature di sala e cucina tecnologicamente avanzate, mezzi sempre più green che favoriscano percorrenze rispettose dell'ambiente e magari mezzi elettrici per l'ottimizzazione della food delivery, software che ci possono aiutare a migliorare la quotidianità prevenendo sprechi e migliorando l'intero processo produttivo all'interno del locale.

Alcuni esempi di sperimentazione hanno dato risultati sorprendenti:

i sistemi gestionali completamente digitali che integrano in maniera flessibile e precisa tutti i processi per la gestione ristorativa: quante comande errate si dovevano correggere (spesso sprecando quantità enormi di cibo) quando si lavorava solo con carta e penna?

Oggi un buon gestionale fornisce gli strumenti per la gestione dei dati e la loro analisi che può a sua volta essere utilizzata per ottimizzare la gestione del magazzino o "uscire" fuori dal locale e diventare strumento di coinvolgimento (engagement) del cliente. Esistono molti software in commercio che si possono adattare in maniera flessibile a tutti i tipi di ristorazione.

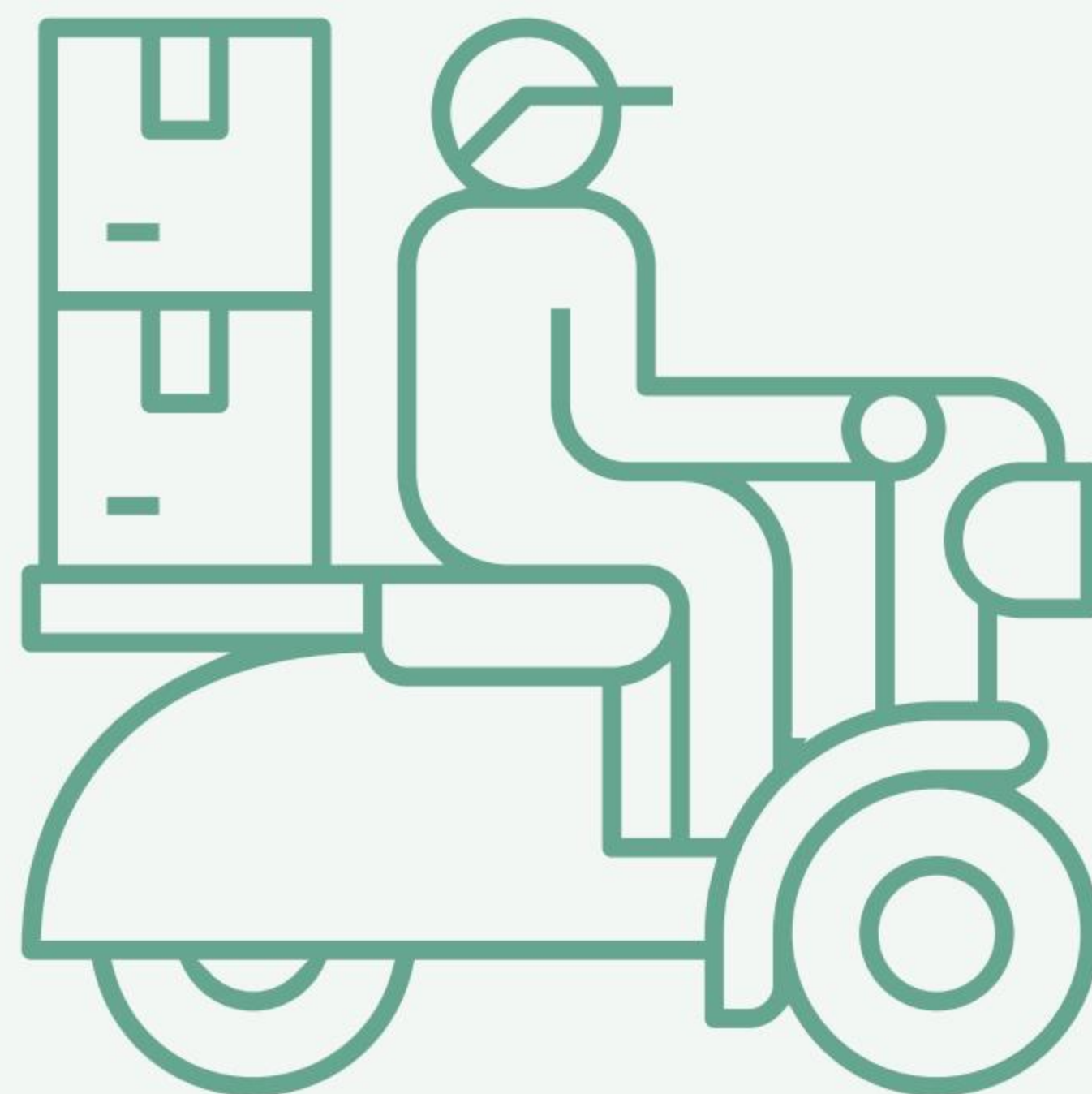
Nell'ottica della sostenibilità, alcuni esempi virtuosi sono arrivati in tempi non sospetti dalla ristorazione collettiva, con menù a scelta disponibili su app connesse con la cucina (sul modello della food delivery), che consente di gestire l'approvvigionamento, la produzione e l'erogazione puntuale dei pasti in grandi volumi seppur altamente personalizzati.

In un momento delicato come quello pandemico alcuni fornitori di apparecchiature hanno implementato mense automatizzate per il ritiro del cibo ordinato in appositi dispositivi a temperatura costante che garantiscono la salubrità del cibo con conservazione a 65°C.

Abbiamo già citato, in un articolo dello scorso anno, i tanti servizi in favore della lotta allo spreco che altro non è che una delle più semplici ed importanti forme di sostenibilità.

Evitare lo scarto alimentare, dando modo di acquistare in modo rapido e conveniente la sovrapproduzione di pasti, fa bene all'economia del ristorante, al lavoro del rider che trasporta il cibo ed al cliente che magari non si sarebbe potuto permettere una cena al ristorante. Insomma un bel mix tra economia e sociale, con un risvolto ancora più nobile ed inclusivo per chi fa la scelta di "donare" l'avanzo alimentare alle associazioni che si occupano a vario titolo delle persone meno abbienti.

Anche in questo caso siamo precursori: negli ultimi anni l'usanza campana della "pizza sospesa" (una pizza pagata in più, da destinarsi a chi non potrebbe permettersela), rappresenta una lettura in chiave moderna di una forma di sostenibilità sociale con una radice ben più antica: il famoso "caffè sospeso".



Collegandoci nuovamente ad un tema spesso controverso:

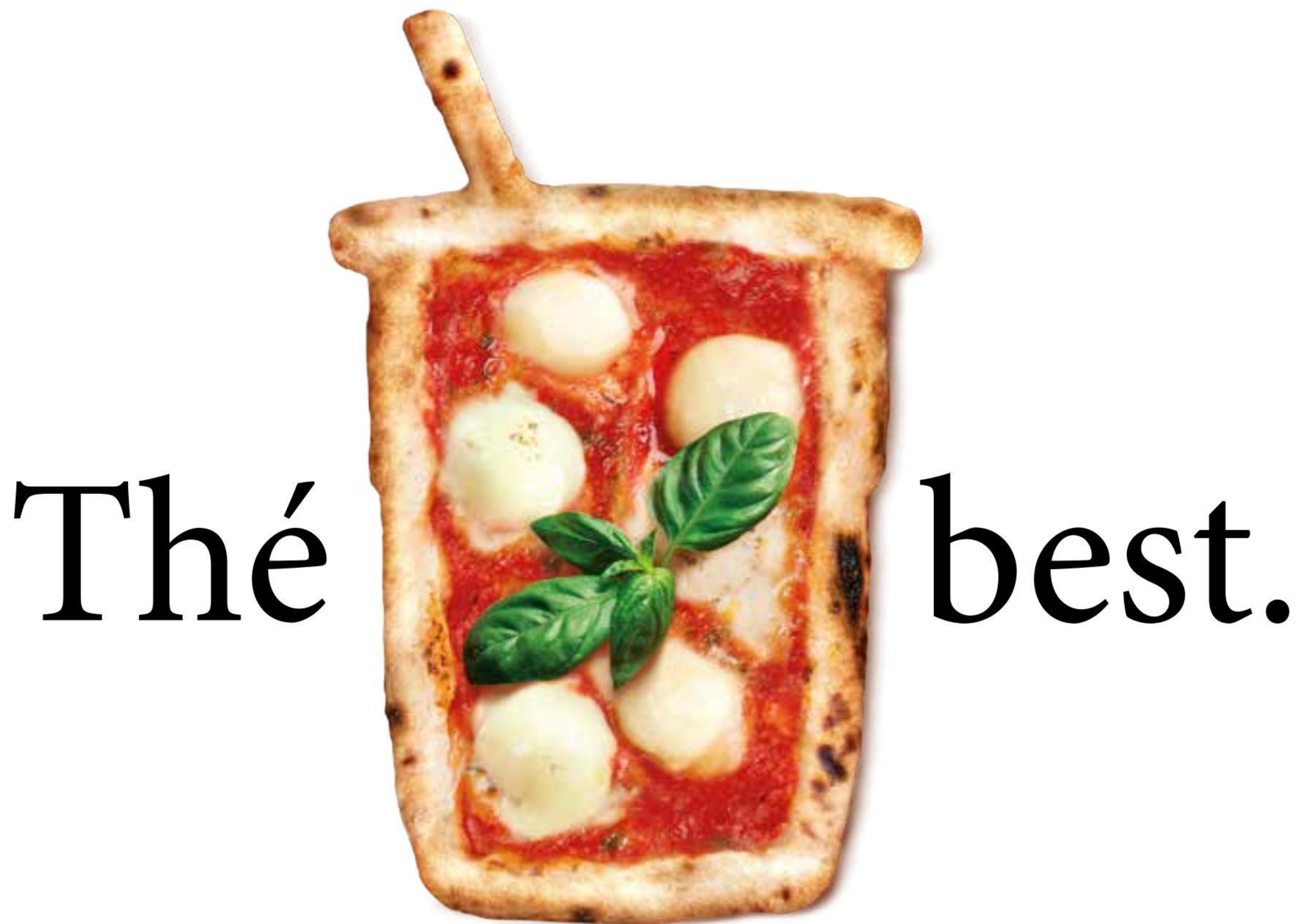
mettere i rider in condizione di lavorare con dignità e sicurezza, utilizzando strumenti di trasporto tecnologicamente avanzati rappresenta un altro aspetto della sostenibilità tecnologica, legata al sociale ed alla qualità del cibo.

Purtroppo nel settore della ristorazione siamo ancora lontani dall'implementazione di molte di queste soluzioni tecnologiche e digitali applicate alla sostenibilità. Nel 2019 il rapporto di Fipe riportava che

il 40% dei ristoratori dichiarava di non utilizzare alcuno strumento digitale.



La Margherita
ha trovato il suo Re.



Contatta il tuo venditore di fiducia.
Servizio Clienti Ferrero 0173.227755

Sicuramente la pandemia ha accelerato questa transizione, ma a mio parere c'è ancora tantissima strada da fare e

la transizione digitale è solo un primo passo verso le tecnologie sostenibili.

Purtroppo il settore della ristorazione, travolto dalle varie ondate pandemiche, ha concentrato le sue risorse più sulla sopravvivenza che sulla sostenibilità intesa nel modo più ampio (e talvolta dispendioso), in termini pratici:



Conquistare la fiducia dei ragazzi che vivono oggi il distanziamento sociale, il cambiamento climatico e la pandemia



un chiaro esempio possono essere i conteggi di quante posate o imballi monouso siano stati utilizzati in questi due anni appena trascorsi per far fronte alle rinnovate esigenze di igiene.

Sicuramente l'impegno gravoso di acquistare un nuovo forno che sia efficiente e della migliore classe energetica disponibile per sostituire un vecchio elettrodomestico aiuta la sostenibilità riducendo i consumi, ma in un momento di fortissimi rincari energetici rappresenta anche una importante fonte di sostenibilità economica per il ristorante!

La sostenibilità non è solo un esercizio teorico, ma possiamo considerarla un desiderio avverabile di coesistenza tra natura, tecnologia, etica ed economia.

Un approccio che aiuterà la ristorazione a conquistare la fiducia dei ragazzi che vivono oggi il distanziamento sociale, il cambiamento climatico e la pandemia: saranno futuri clienti più consapevoli e sensibili alla qualità del cibo, ma anche attenti alla qualità della vita.

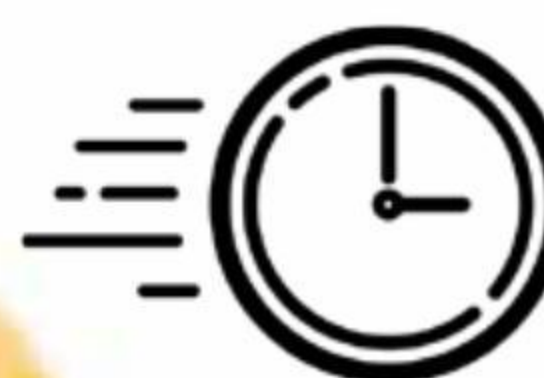


**La soluzione
VITO olio pulito!**
Il sistema di filtraggio
più innovativo al mondo

Risparmio olio fino al
50%



**filtra tutto l'olio
a 175°**



**in meno di
5 minuti**



VISITATECI AL

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

Pad.: B2
Stand: **047**

dal 12 al 16/03/2022

Tel. 0438 460235

 **Cell. 345 5515644**

- ✓ **fritti di ottima qualità**
- ✓ **friggitrice pulite in meno tempo**
- ✓ **facile e sicuro**
- ✓ **rapido ammortamento**
- ✓ **eco-friendly**

www.vitoitalia.it

#vitofilter





a cura della redazione

IL FATTORE UMANO SECONDO MANUEL MARANA.

—Dal bilancio al report di sostenibilità

Il report di sostenibilità aziendale è formalmente un documento attraverso il quale le aziende comunicano le loro prestazioni - ed il relativo impatto - in merito ad un'ampia gamma di argomenti legati alla sostenibilità, quali: il consumo energetico, la descrizione della filiera dei fornitori, il tasso di scarto di lavorazione ma anche temi ancor più complessi come la gestione delle risorse umane e dei collaboratori (dalle modalità di assunzione

a quelle retributive) oppure quanto l'impresa socialmente si impegni per il suo territorio e gli interlocutori di riferimento. Tale percorso permette alle aziende che lo intraprendono di essere più trasparenti con gli stakeholders sui rischi e sulle opportunità che stanno affrontando ma, prima di tutto, è uno strumento utile per procedere ad un'approfondita autoanalisi e per eventualmente modificare/migliorare/cambiare processi e procedure.

Marana Forni, nata nel 1992 grazie all'idea ed allo spirito imprenditoriale di Ferdinando Marana, è una delle aziende che stanno intraprendendo questo percorso. Attiva nel campo dei forni a legna ed a gas (dall'ideazione alla produzione e vendita), l'azienda veronese operante in tutto il mondo ha iniziato un processo di sostenibilità a 360° che proviamo a raccontare con le parole di Manuel Marana, figlio del fondatore nonché export sales manager dell'azienda.



Perché avete deciso di intraprendere un percorso come questo, che può essere anche faticoso e impegnativo?

Quando i temi dell'ecologia e della sostenibilità cominciarono a divenire più di dominio pubblico, ci rendemmo conto di essere nel nostro piccolo un po' dei precursori dell'argomento. Ad esempio, da molti anni differenziavamo i rifiuti, anche quelli non richiesti per legge, sia negli uffici che in produzione; ci autoproducevamo l'energia elettrica; riciclavamo nella misura del possibile l'acqua; ponevamo al centro dell'attenzione sia clienti che dipendenti. Per sapere come poter migliorare ancora ci siamo rivolti a degli esperti del settore che ci seguono passo dopo passo. I due principali impulsi che ci hanno portato a quest'avventura sono sicuramente la responsabilità civile e la volontà di anticipare i tempi. Insomma, è un'iniziativa sorta dalla filosofia di fondo che forgia la Marana Forni da 30 anni.

In che cosa consiste questo report di sostenibilità? Qual è la strada che volete percorrere, con quali prospettive temporali e quali step principali?

Il report del 2021 è stato una fotografia della situazione attuale, un trampolino dal quale partire. Ed è stata un piacevole

sorpresa, perché ha portato in superficie un insieme di dati lusinghieri. Ora la strada è lunga ma è tutta in discesa, nel senso che è in divenire verso il miglioramento.

Che cosa implica l'impegno che avete preso nelle decisioni, nei processi e nelle procedure? Quali le difficoltà principali?

Finora la difficoltà principale è stata riuscire a dedicare uno slot di tempo ogni settimana a questo tema, con grande coinvolgimento di tutti noi e di vari stakeholders.

Che cosa significa per voi essere sostenibili? Come si declina e come lo declinate?

Sicuramente mettiamo sullo stesso piano la sostenibilità ambientale, quindi del prodotto e della produzione, con quella personale e della comunità, quindi il fattore umano.



Che ruolo ha il fattore umano in questo percorso affinché si riesca a portarlo avanti?

Man mano che il percorso di sostenibilità avanza è sempre più importante il fattore umano: con il primo report il coinvolgimento è stato soprattutto di supporto informativo e poco invasivo, ma man mano che gli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile si avvicinano è nostra intenzione rendere sempre più partecipi i nostri stakeholders poiché siamo convinti che il progetto sia di interesse collettivo.

Che rapporto volete avere e mantenere con la comunità locale, nazionale e con la vostra filiera di riferimento?

Nel corso degli anni l'azienda ha conosciuto una costante espansione verso il mercato estero, pur mantenendo molto forte la connotazione locale per quel che concerne servizi e materiali necessari al funzionamento dell'impresa e la fabbricazione dei prodotti. Ciononostante, il nostro impegno civile negli anni a venire continuerà sì a mantenere stretti i legami con la comunità locale, ma si declinerà sempre più come impegno sociale ad ampio respiro.

Terra e cibo: il binomio per una sana alimentazione



della Dott.ssa
Marisa Cammarano,
biologa nutrizionista

Noi, il cibo ed il nostro pianeta: un legame profondo, da sempre connesso alla sopravvivenza nonché al benessere delle persone, è, oggi, un elemento chiave anche per la tutela dell'ambiente.

Il cibo, infatti, è un fattore che unisce diversi elementi, come la nutrizione e l'ecologia ed interagisce con diversi equilibri a livello globale, come quelli economici e politici. Alla luce di tutti gli sviluppi e trasformazioni osservati negli anni, oramai, si ritengono sostenibili i modelli alimentari che hanno un impatto contenuto sulle risorse del pianeta come acqua, terra ed aria e che contribuiscono sia alla sicurezza alimentare che a quella nutrizionale, nonché ad uno stile di vita sano per le generazioni attuali e future (FAO, 2010).

In definitiva, un'alimentazione può definirsi sostenibile quando:

- rispetta la biodiversità e gli ecosistemi
- è economicamente equa ed accessibile
- utilizza in modo appropriato le risorse naturali e il capitale umano
- è sana e sicura dal punto di vista nutrizionale
- è culturalmente accettabile.



Non c'è nutrizione ottimale senza il rispetto per il nostro pianeta. Per questo l'alimentazione è sostenibile quando rispetta la salute degli individui, l'ambiente e l'economia. Mangiare è un'attività fondamentale per l'uomo, strettamente legata alla sopravvivenza, ma la produzione di cibo ha un impatto notevole sul benessere del pianeta perché l'allevamento e l'agricoltura sono responsabili della produzione di gas ad effetto serra, del sovra sfruttamento delle acque, dell'inquinamento dei suoli e della deforestazione, senza contare la problematica relativa alle perdite ed agli sprechi alimentari. L'impatto dell'alimentazione sull'ambiente si può calcolare in diversi modi, usando specifici indicatori ed analizzando gli aspetti caratteristici delle singole filiere alimentari, dalla fase agricola fino alla cottura, se necessaria. Tra tutte le metodologie di valutazione oggi esistenti, l'analisi del ciclo di vita (LCA) è quella che ha riscosso il maggiore interesse, perché calcola l'impatto dell'intera filiera alimentare: dalla terra alla tavola, ovvero, la coltivazione, la trasformazione industriale, il confezionamento, la distribuzione e la cottura. Per rendere comprensibili e comunicabili i risultati di questi studi si utilizzano degli indicatori di sintesi che consentono di rappresentare, in modo aggregato e semplice, gli impatti ambientali. Nel caso delle filiere agroalimentari, gli impatti significativi riguardano: acqua, terra e aria e gli indi-

catori rappresentano le emissioni di gas serra, l'utilizzo di acqua e la superficie di terreno necessario per produrre le risorse. L'impronta di carbonio (carbon footprint): rappresenta le emissioni di gas serra responsabili dei cambiamenti climatici ed è misurata in massa di CO₂ equivalente. L'impronta idrica (water footprint): calcola il volume di acqua dolce utilizzato direttamente e indirettamente lungo le diverse fasi della filiera per produrre un alimento, facendo distinzione tra le varie fonti, per esempio l'acqua piovana e l'acqua da falda acquifera non valgono allo stesso modo, la quantità di acqua necessaria a diluire gli inquinanti nonché il luogo in cui è avvenuto il prelievo. Si misura in litri o metri cubi. L'impronta ecologica (ecological footprint): misura la quantità di terra (o mare) biologicamente produttiva necessaria per fornire le risorse e assorbire le emissioni associate a un sistema di produzione; si misura in metri quadrati o ettari globali. È importante precisare che questi tre indicatori offrono comunque una visione parziale degli impatti ambientali della produzione di cibo, soprattutto a livello locale, perché non si riescono a calcolare altri effetti, come la tossicità dei fertilizzanti o presidi fitosanitari. Come sarà l'alimentazione di domani? In che modo una corretta alimentazione, salutare per noi, può esserlo anche per il pianeta? La ricerca è sempre più orientata a rafforzare la consapevolezza nei consumatori del legame

esistente fra salubrità umana e salute del pianeta, senza dimenticare l'obiettivo di azzerare la fame e tutte le forme di malnutrizione. Ad osservare, però, con attenzione quello che ci circonda si arriva alla conclusione che la natura non fa mai le cose a caso ed i cibi più consigliati per la nostra salute sono anche quelli con un impatto ambientale più ridotto. Il modello della Doppia Piramide, Alimentare e Ambientale, infatti, nasce proprio dall'esigenza di comunicare in modo efficace questa intuizione. Da un punto di vista tecnico la classica piramide alimentare è affiancata ma capovolta una nuova piramide, quella ambientale.



La piramide alimentare è la rappresentazione grafica delle più importanti linee guida nutrizionali a livello internazionale, ispirate al modello mediterraneo. Gli alimenti contenuti al suo interno sono: la frutta e la verdura, i cereali, l'olio extravergine di oliva, la frutta secca, le uova, il latte e lo yogurt, il pesce, i formaggi, i biscotti, la carne e i dolci. Essi vengono considerati secondo il loro valore nutrizionale ed il loro ruolo all'interno di un corretto stile di vita.

La piramide ambientale, invece, è rappresentata capovolta: gli alimenti a maggior impatto ambientale sono in alto e quelli a ridotto impatto sono in basso. In questo caso, la valutazione degli impatti associati a ogni singolo alimento è stata condotta attraverso le informazioni e i dati pubblici calcolati secondo l'analisi del ciclo di vita (LCA), un sistema di valutazione oggettivo dei carichi energetici e ambientali relativi a un processo (sia esso un'attività o un servizio), che può essere espresso con vari indicatori. Nello specifico, in questo

caso, è stata scelta l'impronta ecologica, che calcola la quantità di terra (o mare) biologicamente produttiva, necessaria a fornire una specifica risorsa ed assorbire le emissioni associate al suo ciclo produttivo.

In conclusione, il valore della doppia piramide alimentare e ambientale è duplice: da un lato rappresenta un'eccellente sintesi delle principali conoscenze acquisite in medicina, negli studi sull'alimentazione e dall'impatto che le nostre scelte hanno sul nostro pianeta, dall'altro è un potente strumento di educazione al consumo, perché ci mostra che quello di cui abbiamo maggiormente bisogno, in realtà, è anche quello che ci permette di mantenere un rapporto migliore con il pianeta che ci ospita. Poiché nelle diverse parti del mondo si ritrovano cibi e regimi alimentari differenti, le raccomandazioni dovrebbero sempre tenere conto delle pratiche agricole e culturali prevalenti in un determinato contesto, privilegiando i prodotti disponibili in loco. Per quanto riguarda l'Italia la dieta per eccellenza è quella mediterranea. La

Dieta Mediterranea raffigura il modello di dieta sana e sostenibile per antonomasia, poiché contiene la capacità scientificamente provata di donare benefici in termini di salute, prevenire alcune patologie croniche (malattie cardiovascolari, diabete, obesità e alcuni tipi di tumori) sitivi nella sfera socio-culturale, economica ed ambientale.

La Dieta Mediterranea, dal 2010 riconosciuta dall'UNESCO come Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, è un modello alimentare e culturale transnazionale che accomuna sette paesi: Cipro, Croazia, Spagna, Grecia, Italia, Marocco e Portogallo. La Dieta Mediterranea bypassa il concetto di cibo, infatti viene riconosciuta come "stile di vita".

Nella dieta Mediterranea coesistono, infatti, da sempre, un prezioso patrimonio culturale fortemente legato al territorio alla cui base vi sono la convivialità, le pratiche sociali, gastronomiche e le celebrazioni, dove il cibo diventa un mezzo di relazione sociale, di unione e di condivisione, in grado di riunire persone di tutte le età e classi sociali.

L'Italia nel piatto.



CIRIO
1856

Alta Cucina

IL ROSSO TRICOLORE.

Dal tipico pomodoro lungo italiano, nasce
Cuor di Pelato Cirio Alta Cucina.

La sua polpa dolce, la consistenza densa e cremosa,
e il suo gusto incredibile rendono ogni pizza un capolavoro.
La nostra arte al servizio del tuo talento.



cirioaltacucina.it



I benefici della Dieta Mediterranea

1. Ha evidenziato una riduzione di alcuni tumori e di alcune malattie cronico-degenerative nelle popolazioni che seguivano la Dieta Mediterranea.

2. La Dieta Mediterranea oltre essere un esempio alimentare per conservare la salute umana è anche sostenibile per l'ambiente.

Si calcola infatti che, in media, per ottenere 100 calorie, tale tipo di dieta provoca un impatto ambientale di circa il 60% inferiore rispetto ad un'alimentazione di tipo nord-europeo o nord-americano, basata in misura maggiore su carni e grassi di origine animale, piuttosto che su vegetali e cereali.

I punti positivi per l'ambiente si possono ricondurre ad un minore impiego di risorse naturali grazie all'elevato consumo di cereali, frutta, verdura e legumi, la cui produzione richiede un impiego di suolo e acqua e di emissioni di gas serra meno intensivo rispetto ad un modello alimentare basato per lo più sul consumo di alimenti di origine animale, il rispetto della stagionalità che si traduce in una riduzione delle coltivazioni in serra e dei relativi impatti ambientali, così come dell'approvvigionamento e dei costi di trasporto da paesi lontani, il mantenimento della biodiversità attraverso l'utilizzo di semine diverse in ogni area, e la rotazione delle colture, al fine di garantire anche la sicurezza alimentare. La diversità genetica, infatti, può fornire un notevole contributo alla sussistenza delle popolazioni in termini di nutrizione e salute, di responsabilizzazione delle fasce di popolazione marginali, di salute dell'ecosistema e di cultura, il

consumo di porzioni frugali e di alimenti genuini, intesi come cibi integrali, freschi e poco trasformati. Sia le minori quantità consumate che le minori trasformazioni subite dagli alimenti contribuiscono a ridurre gli impatti ambientali.

Adottare, dunque, un modello di dieta sana e sostenibile come quello mediterraneo non solo apporta vantaggi per la salute, per la società e per l'ambiente, ma risulta vantaggioso anche in termini economici. Seguendo tale modello alimentare si otterrebbe infatti, una riduzione della spesa sanitaria per via dei benefici in termini di salute che tale modello alimentare comporta, una riduzione della spesa delle famiglie attraverso il consumo prevalente di alimenti vegetali e di stagione, più economici rispetto a quelli fuori stagione e agli alimenti di origine animale, la valorizzazione delle aziende grazie alla diffusione del consumo di alimenti tipicamente mediterranei (olio, vino, pasta, pane ecc.), creando reddito e occupazione per le aziende e per i piccoli produttori locali, la valorizzazione del territorio per via della grande offerta agro-eno-gastronomica. Numerose sono, infatti, le eccellenze alimentari che presentano un legame indissolubile con il nostro territorio. Dalle peculiarità che caratterizzano il modello alimentare

mediterraneo emerge come esso rappresenti la culla di un patrimonio culturale e gastronomico estremamente importante. Tuttavia, nonostante i benefici salutistici, ambientali, socio culturali ed economici oggi, tale modello alimentare, risulta fortemente minacciato. Il Mediterraneo, infatti, è il luogo dove si concentrano i principali problemi legati al danno ambientale, cambiamento climatico, crescita demografica, perdita di biodiversità, sovra sfruttamento delle risorse naturali, scarsità delle risorse idriche. A ciò si deve aggiungere l'occidentalizzazione delle abitudini alimentari che sta contribuendo all' "erosione" della dieta mediterranea. È, pertanto, necessario riappropriarsi di questo patrimonio culturale alimentare e tramandarlo alle generazioni future affinché si ricostituisca quel perfetto equilibrio tra uomo, ambiente e società.

OGNI LINEA
RACCONTA UN SOGNO,
IL VOSTRO



FARINE MODERNE

Tradizionale o gourmet, non importa: la nostra farina per pizza, prodotta con grano 100% italiano, sposa ogni tua ricetta per un successo assicurato.

www.molinivalente.it



100%
GRANO
ITALIANO

SIGEP
THE DOLCE WORLD EXPO

12-16 marzo 2022
Pad.D5 Stand 27

SPRECO? ZERO!

Con Andrea Segrè e Last Minute Market la ricetta per costruire un futuro sostenibile

a cura della redazione

Last Minute Market è una società spin-off accreditata dall'Università di Bologna che nasce nel 1998 come ricerca coordinata dal Prof. Andrea Segrè presso la Facoltà di Agraria. Nel 2008, Last Minute Market si trasforma in Spin Off universitario e nel 2019 in Impresa Sociale.

L'obiettivo è quello di affiancare le aziende della Grande Distribuzione Organizzata nel recupero delle eccedenze alimentari. Oggi gli ambiti di azione si sono ampliati ad altre tipologie di beni non alimentari e Last Minute Market si occupa così di

prevenzione delle perdite e degli sprechi a 360°. La società promuove un'azione di sviluppo locale sostenibile, con ricadute positive a livello ambientale, economico e sociale, non solo sopperendo alle necessità materiali di determinate fasce di cittadini, ma anche assumendo un'interessante valenza educativa nella sensibilizzazione dell'opinione pubblica alle problematiche dello spreco, incentivando il consumo consapevole. Spreco Zero invece, nata nel 2010, è l'unica campagna permanente di sensibilizzazione dedicata in Italia al tema

dello spreco alimentare. Promossa da Last Minute Market, realizzata in stretta partnership con il Ministero dell'Ambiente e i progetti Reduce e 60 Sei Zero, Spreco Zero è diventata rapidamente movimento di pensiero, nonché strumento di lavoro attraverso la Dichiarazione Congiunta firmata da uomini di scienza e di cultura, insieme a centinaia di cittadini, per individuare obiettivi e contenuti della Risoluzione del Parlamento Europeo del 19 gennaio 2012, unico atto istituzionale europeo sul tema.





Da Spreco Zero sono nate alcune altre campagne: "Carta Spreco Zero", sottoscritta da oltre 800 Sindaci italiani delle metropoli e di tante altre amministrazioni grandi e piccole; "Primo non Sprecare", ovvero pranzi e cene realizzati con cibo di recupero dagli sprechi, griffati da grandi chef; "Premio Vivere a Spreco Zero", ideato nel 2013 per promuovere e condividere le buone pratiche di prevenzione degli sprechi alimentari, riduzione degli sprechi di acqua ed energia, mobilità sostenibile, prevenzione dei rifiuti, riduzione del consumo di suolo, economia circolare e sana alimentazione adottate sul territorio nazionale da soggetti pubblici e privati, valorizzando le esperienze più rilevanti e innovative, così da favorirne la diffusione e la replicazione sul territorio.

Andrea Segrè, Professore ordinario di politica agraria internazionale all'Università di Bologna e fondatore della campagna Spreco Zero afferma: «Nella rincorsa ai 17 obiettivi di sostenibilità dell'Agenda delle Nazioni Unite, messa a dura prova dalla crisi pandemica, raccogliere le azioni positive e innovative aiuta a garantire che l'Agenda globale resti "rilevante ed ambiziosa" e che la società civile possa realmente concorrere a rendere più sostenibile l'attuale modello di sviluppo. Prevenire e ridurre gli sprechi alimentari, idrici ed energetici, promuovere l'uso efficiente delle risorse e l'economia circolare, custodire la biodiversità, sensibilizzare comportamenti sostenibili come gli stili e i sistemi alimentari legati alla dieta mediterranea sono quei comportamenti che rappresentano la via maestra per camminare insieme verso la fine di un decennio determinante per il futuro del mondo.

LA MIGLIORE PIZZA NAPOLETANA È COTTA NEL FORNO

PULCINELLA NAPULE

DISPONIBILE NEI MODELLI PER LA COTTURA DI 4, 6, 9 PIZZE



UN FORNO ELETTRICO
DA RECORD!!!



PULCINELLA NAPULE BABY

Forno elettrico, dalle dimensioni contenute, concepito per la cottura di una o due pizze dal diametro di 33cm



VULKANOS

Forni tradizionali costruiti in materiale refrattario di alto spessore. Disponibile in varie dimensioni e nella versione a legna o con bruciatore a gas

PER I FEDELI
ALLA TRADIZIONE



VULKAN

Forni a tunnel con tappeto di cottura in refrattario. Montato su ruote e configurabile per ogni esigenza. Disponibile anche con tecnologia Industria 4.0

PER GLI AMANTI
DELLE INNOVAZIONI

La scelta definitiva

MADE IN ITALY



SaCar Forni s.r.l.
Via S.Allende, 72 - 84081 BARONISSI (SA)
Tel: +39 089 955557
www.sacarforni.it - info@sacarforni.it





Stili di vita che vanno promossi ad ogni livello: enti pubblici e imprese, ma anche nelle nostre case e nel quotidiano dei cittadini, delle associazioni, delle scuole. Una rivoluzione alla portata di noi tutti: Vivere a Spreco Zero è la meta nel viaggio che ci può guidare al traguardo del 2030». I dati di Waste Watcher International Observatory ci restituiscono intanto la “fotografia” dell’Italia pandemica: un Paese che sembra “risorgere” dalle sue cucine. Reduci dai mesi di lockdown e distanziamento, gli italiani lanciano un’OPA sul loro futuro: la tendenza a una netta diminuzione dello spreco alimentare domestico, con “solo” 27 kg di cibo sprecati a testa nel 2020 (529 grammi a settimana), 3,6 kg in meno all’anno rispetto al 2020, ovvero l’11,78% e 222.000 tonnellate di cibo “salvato” in Italia per un risparmio di 6 € pro capite, 376 milioni € a livello nazionale, in un anno intero. Vale 6 miliardi e 403 milioni € lo spreco alimentare domestico nazionale e sfiora il costo di 10 miliardi € l’intera filiera dello spreco del cibo in Italia, sommando le perdite in campo e lo

spreco nel commercio e distribuzione che ammontano a 3.284.280.114 €. In peso, significa che nel 2020 sono andate sprecate, in Italia, 1.661.107 tonnellate di cibo in casa e 3.624.973 tonnellate se si includono le perdite e gli sprechi di filiera (dati Waste Watcher International/ DISTAL Università di Bologna per la campagna Spreco Zero e rilevazioni Ipsos). La mappa dello spreco nella penisola ci spiega che siamo più spreconi a sud, dove si getta il 15% in più di cibo e avanzi (circa 600 grammi a settimana) e nei piccoli centri, mentre si spreca meno a nord (- 8%, circa 489 grammi a settimana) e nel centro Italia (- 7%, circa 496 grammi settimanali). Sono le famiglie con figli a gettare più spesso il cibo: in media lo fanno il 15% in più dei single, che si scoprono più virtuosi e oculati, così come i cittadini dei centri urbani rispetto ai piccoli comuni (fonte: Università di Bologna – Distal con Last Minute Market e campagna Spreco Zero su rilevazioni Ipsos).

«La Dieta Mediterranea – continua Segrè – dal 2010 è patrimonio immateriale dell’umanità e ogni 16 novembre la celebriamo, nel mondo. Solo negli ultimi cinque anni, però, con un’accelerazione notevole nel tempo sospeso dalla pandemia, è finalmente riferimento centrale nell’elaborazione delle politiche di trasformazione dei sistemi agroalimentari globali. Nell’ambito dei Dialoghi per il Food Systems Summit 2021, attraverso il tavolo dei lavori che ho coordinato per il Ministero degli Affari Esteri, abbiamo elaborato un documento di sintesi delle posizioni, obiettivi e priorità individuate

dagli operatori e stakeholders dell’intera filiera agroalimentare italiana. Presentato nell’estate scorsa, per iniziative delle Università di Bologna e Teramo con il network della Conferenza nazionale per la didattica universitaria di AG.R.A.R.I.A (una rete di 25 Atenei che ospitano la didattica in campo agroalimentare), il documento ha precisato che la dieta mediterranea è la principale strategia nutrizionale sostenibile, perché permette di ridurre gli sprechi e distribuire al meglio le risorse, valorizzando con solide basi scientifiche il legame con la storia e il territorio. Uno strumento essenziale, nel nostro quotidiano, sul quale improntare le abitudini alimentari per ridurre l’impatto ambientale del cibo, preservare la biodiversità e legare la salute dell’uomo a quella del Pianeta. Lo provano ormai corposi studi epidemiologici supportati dai dati scientifici: lo stile mediterraneo stimola l’adozione di modelli responsabili di produzione e consumo. Sappiamo d’altra parte che il sistema alimentare globale, che include tutte le emissioni generate lungo l’intera filiera della produzione fino al consumo, contribuisce per circa il 25-30% delle emissioni antropogeniche di gas serra. Limitare l’innalzamento della temperatura globale implica un rapido cambiamento delle nostre abitudini di produzione e fruizione alimentare e il nostro orientamento verso diete a basse emissioni di carbonio, che prevedono un consumo maggiore di vegetali e frutta e una riduzione di consumi di carni rosse. Un’unica salute, quindi – uomo, ambiente, animali – e non solo: il cambiamento climatico avrà un ulteriore impatto sulla resa agricola, sulla qualità e sull’offerta del cibo a qualsiasi latitudine, con un probabile aumento dei costi di approvvigionamento alimentare per i cittadini. Si parla di un rialzo intorno al 23% da qui al 2050, senza modifiche sostanziali agli scenari in atto. Per questo la sfida - il “future challenge” - ci riguarda tutti, senza distinzione di provenienza, etnia, religione».





Pizza
PLUS

LA FORZA
DEL BUONO

DA VEDERE E
GUSTARE AL

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Providing the future



FRANCESCO GALLIFUOCO

MARCO QUINTILI

STEFANO MIOZZO

GENNARO PRIMICERIO

TI ASPETTIAMO, NON MANCARE! Pad. B5 - Stand 102

MOLINO MAGRI e il suo team di professionisti ti aspettano al Sigep 2022!

Quest'anno una doppia anima, dolce e salata, si mostrerà al pubblico; maestri pizzaioli e pasticceri professionisti lavoreranno spalla a spalla per dar vita a prodotti di qualità, realizzati con le nuove farine e i nuovi semilavorati Molino Magri. Non perdere l'occasione di assaporare le nostre migliori idee!



INQUADRA IL QR E SCOPRI IL PROGRAMMA
DELLE GIORNATE MOLINO MAGRI AL SIGEP



www.molinomagri.com

#pizza #fuoridaglischemi #molinomagri1929

 **molinomagri**[®]
LA TUA FARINA DAL 1929 ITALY



Fish & Beans.

Una rivoluzione che parte dal piatto.

a cura di Slow Food Italia

www.slowfood.it

A Terra Madre nel 2006, Carlo Petrini pronuncia una frase che sarà destinata a fare storia: “Il cibo deve essere buono, pulito e giusto”. L'anno prima, il fondatore di Slow Food aveva anticipato in un libro (*Buono Pulito e Giusto*) queste sue parole: buono, perché dà piacere nel mangiarlo; pulito, perché prodotto in maniera rispettosa dell'ambiente; giusto, perché viene riconosciuto un equo compenso a chi lo produce.

Ed è su quel secondo termine che hanno avuto origine le più importanti campagne di Slow Food degli ultimi anni, tra cui quella che culmina a Genova ogni due anni sotto il nome di **Slow Fish**.

Slow Fish è la campagna internazionale di Slow Food, dedicata alla riscoperta della catena del valore che si cela dietro al pesce che mangiamo. Spesso consideriamo il pesce che portiamo in tavola semplicemente come cibo, una fonte di proteine utile per la nostra dieta, da preferire se vogliamo perdere peso, ma in realtà rappresenta un insieme di interrelazioni tra elementi chimici, micro-organismi, attività umane (la pesca, ma anche la vendita, il commercio, la cucina) e fattori ambientali.

Gli oceani sono indispensabili per la vita sulla Terra, la cui superficie è composta al 70% di acqua. La biodiversità marina svolge un ruolo vitale nel mantenere gli

ecosistemi operativi e produttivi, e stabilizza il clima globale. Il pesce è la principale fonte di proteine animali per più di un miliardo di esseri umani e garantisce un reddito a milioni di famiglie in tutto il mondo. Oggi, però, l'oceano soffre: lo sfruttamento intensivo del mondo marino da parte dell'uomo non è un fenomeno recente, ma negli ultimi decenni ha subito un'accelerazione brutale e tragica. Gli straordinari progressi tecnologici e il ridimensionamento dei limiti geografici hanno trasformato la pesca su larga scala in una terribile minaccia per la biodiversità degli oceani.

Nei secoli l'uomo ha considerato l'ambiente marino una fonte inesauribile, ma non è così. Tutti gli specialisti sono d'accordo sul fatto che non solo le risorse oceaniche non sono illimitate, ma si trovano già in uno stato di degrado preoccupante. È per questo che, con Slow Fish, Slow Food lancia iniziative a sostegno delle pratiche di pesca artigianali e delle specie ittiche neglette – che il mercato globale tende a ignorare o persino a distruggere –, utili a riflettere sullo stato e sulla gestione delle risorse acquatiche. Per avere ricadute di successo, questa riflessione deve iniziare a livello locale. Tutti noi infatti possiamo svolgere un ruolo nella creazione di un futuro migliore. In che modo?

Ecco alcune regole:

- Orientandoci su specie che non siano eccessivamente sfruttate e che vengano pescate con tecniche a basso impatto.
- Comprando pesci di stagione e della giusta dimensione, in modo che possano riprodursi e che gli stock siano sempre in buona salute.
- Scegliendo le specie a ciclo vitale breve ossia quelle che vivono vicine alla superficie, come i molluschi e i pesci pelagici di piccola taglia, che raggiungono la maturità e si riproducono più velocemente, cosa che permette agli stock di rigenerarsi più in fretta. Al contrario, i pesci che vivono a grandi profondità crescono molto lentamente e hanno un'elevata speranza di vita, cosa che li rende più vulnerabili alla sovrapesca e al degrado degli ecosistemi.
- Evitando pesci e gamberetti d'allevamento.
- Scegliendo pesci affumicati, inscatolati o essiccati con metodi artigianali di qualità.



IMMAGINI dalla manifestazione Slow Fish. Foto: Vargiu / Properzi - Archivio Slow Food.



IMMAGINI dalla manifestazione Slow Fish. Foto: Vargiu / Properzi - Archivio Slow Food.

Accanto alle tematiche della pesca, Slow Food ha attivato poi campagne specifiche per sensibilizzare alla riduzione del consumo di carne (da *Slow Meat* a *Menu for Change*) ma una tra queste ha attirato l'attenzione del pubblico per la capacità di affrontare un tema tanto delicato in maniera semplice e "divertita": **Slow Beans**. Perché i legumi, trascurati nei decenni del boom economico in quanto "cibo povero", sono ora al contrario riconosciuti come elemento imprescindibile in una dieta che aiuti a vivere a lungo e in salute: ricchi di antiossidanti e fibre, privi di colesterolo, aiutano a prevenire malattie cardiovascolari e diabete ma anche e soprattutto perché una dieta ricca di legumi fa bene all'ambiente: richiede poca superficie coltivata, e quella superficie viene anche migliorata grazie alla capacità di ceci, fagioli, lenticchie e affini di fissare l'azoto, elemento nutritivo del suolo, nel terreno.

Slow Beans è una rete italiana di produttori, cuochi e attivisti sensibili al tema dei legumi che condividono l'appartenenza a Slow Food e si riconoscono in un Manifesto di valori e intenti. Il primo incontro della rete è avvenuto nel 2010 a Capannori, in provincia di Lucca quando la Condotta locale ha realizzato la prima edizione delle Fagioliadi, competizione tra piatti a base di legumi. Di lì, dopo 10 anni di esperienza, la rete è cresciuta, si è diffusa in tutta Italia e adesso è pronta a diventare internazionale. La rete Slow Beans lavora per la salvaguardia dei legumi e per l'incremento del loro consumo in primo luogo coltivandoli, quindi portando avanti diverse iniziative, tra cui

iniziative di promozione e momenti di educazione. La rete Slow Beans ha dato vita nel 2020 a *Let it Bean!*, un'iniziativa in collaborazione con Meatless Monday e il Centre for Livable Future della Johns' Hopkins University negli Stati Uniti che ha condotto studi sui benefici nutrizionali e ambientali dei legumi. Chi aderisce a *Let it Bean!* s'impegna a supportare la produzione e i processi di valorizzazione e di vendita dei legumi locali, valorizzare il legume come alimento strettamente legato al territorio, incentivare il consumo consapevole di legumi come alimento amico del clima, dei suoli, della salute umana nelle mense.

Ciascuno dunque può fare la propria parte per salvare l'ambiente. E può farla mangiando!



18.000 ALBERI PER FAR RESPIRARE LA NOSTRA TERRA



Agugiaro & Figna Molini abbraccia la sostenibilità, con un progetto concreto che punta a divenire un'eredità per le future generazioni.



**18.000 alberi
piantati**



**Collecchio
(Parma)**



**220.000 kg/anno
di CO₂**

Scopri di più su: ilboscodelmolino.it



LA PASSIONE PER LA PIZZA

Un brand Agugiaro & Figna Molini

Non di solo pizza

Terra Arsa

La sostenibilità in Puglia secondo Lele Murani di A.P.

La Puglia è una terra incantata: dal Gargano al Salento mangiar male è davvero un'impresa ardua. Il turismo crescente degli anni pre-pandemici aveva infatti spinto tantissimi imprenditori della ristorazione a non abbassare il livello qualitativo medio ma a proporre con grande sapienza una cucina che fosse rappresentativa delle bellezze del territorio.

Attenzione: non stiamo dicendo che tutti i locali meriterebbero di ricevere premi o menzioni in Guide di settore ma che la proposta gastronomica media ha saputo accogliere un turismo più attento ai contenuti che alla forma, valorizzando le tante eccellenti materie prime del territorio.

Se, tuttavia, al concetto di qualità uniamo quello di sostenibilità, la faccenda si complica perché essere "sostenibili" vuol dire fare scelte coraggiose che vanno oltre la volontà di accontentare il cliente e richiedono al personale del locale di trasformarsi in "educatori del gusto" che sensibilizzino i clienti alle tematiche ambientali attraverso il linguaggio universale del cibo.



Ad avere intrapreso questa strada è sicuramente Terra Arsa, il ristorante in cui opera lo chef Raffaele "Lele" Murani, giovane, poco più che trentenne e con una spiccata passione per la musica (e lo stile) rock. Siamo tra i vicoli di Foggia vecchia, a pochi passi dalla Cattedrale e appena fuori le vie più rumorose del centro cittadino.





Lele, in più occasioni ti è stato riconosciuto che il tuo è un locale “sostenibile”: perché?

Il mio ristorante è sostenibile perché fa del km 0 il suo punto cardine. Abbiamo un orto di famiglia dove coltiviamo la maggior parte di ciò di cui abbiamo bisogno mentre la restante merce viene acquistata dai mercati limitrofi.



Come rispetti nel menù la parola “sostenibilità”? Con quali prodotti, quali ricette, quali tecniche di conservazione?

Rispetto la sostenibilità all'interno del menù soprattutto rispettando le stagioni. Inoltre, seleziono produttori locali che hanno la nostra stessa visione ed evito prodotti di allevamento.



Come combatti gli sprechi nel tuo locale?

Combattiamo lo spreco alimentare sensibilizzando la clientela alla prenotazione. In questo modo, riusciamo a fare una spesa mirata ed evitare sprechi. Cerchiamo inoltre di avere al massimo 15 proposte all'interno del menù, così da utilizzare tutta la nostra spesa quotidiana entro la fine della giornata di lavoro.



Cosa vuol dire per te la parola “sostenibilità”?

Per me sostenibilità vuol dire rispetto dell'ambiente ma anche rispetto e valorizzazione delle produzioni locali attraverso le quali supportiamo i piccoli produttori e salvaguardiamo la biodiversità.



Qual è il piatto preferito dai tuoi clienti, quello che distingue il tuo locale?

Il piatto preferito dai nostri clienti è il pancotto che è - non a caso - un piatto di recupero, fatto con verdure di stagione e pane raffermo. E a noi non resta che prenderne nota e assaggiarlo, magari accompagnato da uno dei buoni vini della Daunia presenti nella carta del locale.



“Le radici e le ali”



Il Bosco del Molino: la sostenibilità secondo Agugiaro & Figna Molini

a cura della redazione

13 ettari di terreno (10 di bosco naturale e 3 di pioppeto) e 18.000 piante che riproducono fino al 96% della biodiversità presente nel Parco Fluviale Regionale del Taro. Dove? A Collecchio, in provincia di Parma. È qui infatti che nasce il “Bosco del Molino”, l’ambizioso progetto di una delle più importanti aziende dell’agro-alimentare italiano: Agugiaro & Figna Molini.

L’obiettivo è quello di compensare attraverso l’assorbimento fino a 220.000 kg. di anidride carbonica le emissioni che le quattro sedi aziendali di Collecchio (Emilia Romagna), Curtarolo (Veneto), Magione (Umbria) e Rivolta d’Adda (Lombardia) producono annualmente.

La domanda che potrebbe porsi chi conosce meno la storia di quest’azienda è: perché? Perché un’azienda che ha un rapporto così stretto con le pratiche agricole decide di piantare un bosco che – di fatto – toglie superficie coltivabile all’agricoltura? La risposta è però molto semplice: qualsiasi azienda che è fortemente legata alla terra dovrebbe sentire naturale ripristinare quell’equilibrio primario tra uomo e natura, attraverso la compensazione delle emissioni di anidride carbonica.

Va detto però che questo è solo il progetto più recente (sicuramente uno tra i più ambiziosi) intrapresi da Agugiaro & Figna Molini in ottica di sostenibilità: dal 2016 infatti l’azienda ha deciso di utilizzare fonti da energie rinnovabili e ha adottato la certificazione etica finalizzata a valorizzare e facilitare i rapporti e le relazioni fra clienti, fornitori e dipendenti dell’azienda.

Agugiaro & Figna Molini sostiene inoltre le attività di Slow Food ed è associata al Consorzio Forestale Kilometro-VerdeParma - a cui aderiscono 55 soci, tra imprese, enti, associazioni ambientaliste - nato nel maggio 2020 con l’obiettivo di mettere a dimora almeno 100.000 piante entro il 2025 mediante la creazione di boschi perenni in tutto il territorio di Parma e provincia.

Riccardo Agugiario, ceo dell'azienda, introduce il progetto rifacendosi a una massima cinese: «Vi sono due cose durevoli che possiamo sperare di lasciare in eredità ai nostri figli: le radici e le ali».

Sostiene Agugiario: «Per noi, il bosco rappresenta, nel concreto, la nostra visione di fare impresa: un patto con le future generazioni capace di segnare la strada per la realizzazione di scelte consapevoli e rispettose per l'ambiente, la terra e le persone».

Grande attenzione è poi riservata agli spazi tra le piante, per garantire – oltre alla conservazione della biodiversità – anche la crescita e la riproduzione di ciascuna specie.

Di straordinaria importanza è infatti il fatto che il Bosco del Molino non nasce trapiantando in loco piante già presenti altrove, ma ha iniziato il suo percorso “seminando”, ossia proiettando totalmente il proprio sguardo verso il futuro.

Per capire la strada che vogliamo percorrere, abbiamo ripreso i valori delle generazioni che ci hanno preceduto: Riccardo Agugiario, mio nonno, ci ha trasmesso l'attenzione verso la tematica ambientale, il rispetto, il supporto e la condivisione con i dipendenti, la condivisione e l'appoggio offerto dall'azienda alla comunità esterna. Oggi sentiamo il bisogno di scrivere questi principi e di fissarli nel tempo».

Continua Figna: «Chi vive a stretto contatto con la terra sa bene che essa restituisce quello che le viene dato. Spero che il Bosco del Molino possa insegnare alle persone ad ascoltare la natura e ad imparare da essa perché gli alberi insegnano a chi sa capire, a chi ha il cuore per ascoltare. Ogni bosco ha la capacità di aprire la mente di ciascuna persona».

E speriamo sia davvero così, perché non possiamo che concordare con Alberto Figna, quando conclude: «Ora è tempo che ognuno di noi faccia qualcosa per la vita e la salvaguardia della natura». Ora, non domani, perché potrebbe essere già troppo tardi.

Per conoscere tutto sul “Bosco del Molino” esiste un sito web dedicato: ilboscodelmolino.it

Il Presidente, Alberto Figna, aggiunge: «Quando mi affacciavo ad una delle finestre dello stabilimento e osservavo il terreno adiacente vuoto e spoglio, pensavo a quanto bello sarebbe stato lavorare accanto ad un bosco per lanciare un monito: i miei nonni mi hanno insegnato che l'azienda non è nostra, siamo semplici traghettatori che hanno il dovere morale e l'obbligo professionale di lasciare il Molino in condizioni migliori a chi, in futuro, se ne prenderà cura».

Ecco, dunque, la genesi del “Bosco del Molino”, nato in collaborazione con il Consorzio Interuniversitario Nazionale Scienze Ambientali (Cinsa). Il Bosco prevede, in tutte le sue fasi, l'utilizzo di materiali ecosostenibili come, ad esempio, l'utilizzo della paglia per la pacciamatura e quello di materiale naturale per la protezione delle piante.

Il Bosco del Molino intende essere un luogo di condivisione per i dipendenti dei futuri progetti, ma rappresenta anche l'opportunità sia per gli alunni delle scuole dell'Emilia Romagna, sia per gli studenti universitari, di conoscere e approfondire i temi della biodiversità, della sostenibilità della responsabilità individuale e collettiva verso l'ambiente, attraverso l'organizzazione di seminari, convegni, incontri.

«Da sempre – dichiara Riccardo Agugiario – attuiamo nuovi modi per costruire il nostro futuro perché Agugiario&Figna Molini sia un punto di riferimento, non un luogo di passaggio. Abbiamo a cuore il benessere di chi lavora con noi e di chi vive vicino a noi: le persone con cui collaboriamo, le loro famiglie, le comunità agricole, i fornitori e i clienti rappresentano le nostre risorse e il nostro obiettivo è di salvaguardare il loro benessere.



Bosco del Molino



METTI IN MOSTRA LE TUE ABILITA'

ALL' INTERNATIONAL PIZZA EXPO



UNA PROVA DI ABILITA' IN BEN 5 DIVERSE
CATEGORIE PER I PIZZAIOLI

NOVITA' 2022!

CAMPIONATO PER I TEAM DI PIZZA NAPOLETANA
CAMPIONATO PER I TEAM DI PIZZA AMERICANA

RITORNA NEL 2022!

PIZZA NAPOLETANA/STG



REGISTRATI ORA ED OTTERAI IL 50%
DI SCONTO USANDO IL CODICE **PIZPA50** SUL
SITO PIZZAEXPO.COM

**22-24
MARZO
2022**

INTERNATIONAL
PIZZA EXPO
& CONFERENCE

— LAS —
VEGAS
NEVADA

Sanfelici

PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ



Distribuiamo all'ingrosso **eccellenze alimentari** per la miglior ristorazione italiana. Una sola frase per descrivere l'azienda ed il nostro operato: **selezione e ricerca di prodotti alimentari di alta qualità!**

Sapore italiano

Sanfelici

PRODOTTI ALIMENTARI DI ALTA QUALITÀ

SEDE OPERATIVA E SHOWROOM


via Tadesa, 2/A - San Fermo di Piubega (MN)

tel: 0376 655737 - Fax: 0376 655014

Email: info@sanfelici.it - vendite1@sanfelici.it

www.sanfelici.it

di Alfonso Del Forno



IL “SENZA GLUTINE” come opportunità per una rivoluzione culturale

Parlare di qualità organolettica e nutrizionale degli alimenti senza glutine risulta essere molto generico e superficiale se non si fa prima una netta distinzione tra gli alimenti naturalmente privi di glutine e i “dietoterapeutici”. Mentre sui primi nulla possiamo eccepire in termini di proprietà nutrizionali e organolettiche, soprattutto se riferiti a cibi non processati e quindi reperibili così come la natura li ha creati, sugli alimenti definiti “dietoterapeutici” si apre un mondo in cui diventa realmente poco spendibile qualsiasi riferimento alla qualità in termini sensoriali e salutistici.

Il mercato dei prodotti alimentari ha fatto sì che i consumatori siano indirizzati sempre più verso alimenti prodotti dalle industrie e non dalla natura, creando una sorta di dipendenza dal cibo processato, con l'effetto di aver trasformato la capacità di riconoscimento sensoriale degli alimenti, allontanando il consumatore dai prodotti della terra, al punto da non rendere percepibile il sapore di un frutto se non dall'aromatizzazione dei prodotti che dichiarano di contenerlo (il gusto della pesca è quello del frutto o quello del tè che dichiara di contenerlo?).

Questo tipo di condizionamento del consumatore ricade sul celiaco in maniera amplificata, provocando danni ancora peggiori di quanto non avvenga nell'alimentazione di chi non soffre di questa patologia. Il desiderio di ciò che non si può mangiare diventa quasi ossessivo nella vita quotidiana del celiaco, con la ricerca dei sucedanei che possano sostituire i panificati e la pasta su tutti. Questo atteggiamento, dettato soprattutto dalle abitudini alimentari, ha fatto crescere un mercato di prodotti senza glutine che cerca di riprodurre gli equivalenti prodotti con glutine, senza però ottenere lo stesso risultato in termini di qualità organolettica e nutrizionale. Cercare

di spingere nella direzione dell'utilizzo di tecnologie alimentari che perfezionino le ricette dei panificati, mediante l'utilizzo di decine di ingredienti dai nomi impronunciabili, è una offesa all'intelligenza umana. Combattiamo gli OGM e poi mangiamo pane che ha una lista di ingredienti da fare invidia ai farmaci più complessi. Tutto ciò porterebbe a credere che il celiaco sia condannato, nell'obbligo di una dieta priva di glutine che garantisca il perfetto funzionamento del proprio organismo, ad essere affetto nella propria vita da altre patologie legate all'assunzione di cibo spazzatura.

ZeroVapor



La prima borsa termica assorbi vapore

Grazie alle sue spugne interne, ZeroVapor assorbe il 30% di vapore in più rispetto ad una borsa tradizionale. Facilissima da pulire e igienizzare, con pratica chiusura magnetica, tasca porta comande trasparente e struttura rigida estraibile.



www.maxboxpizza.it
info@maxboxpizza.it

+39 348 7820341
 @ maxboxpizza

**FOOD DELIVERY
 SOLUTIONS**

GLU-

TEN

FREE

Questa tendenza può essere invertita in maniera semplice ed efficace se guardassimo la celiachia come opportunità di vita: il celiaco è obbligato ad eliminare dalla propria dieta gli alimenti che contengono glutine. Quindi, quale migliore occasione per reinventare la propria alimentazione attraverso la scelta di alimenti che ne sono già naturalmente privi? La quantità di prodotti che in natura si presentano già privi di glutine è tale da poter strutturare una corretta alimentazione senza glutine con i soli prodotti naturali, riducendo il più possibile l'utilizzo di prodotti processati. Pesce, carne, formaggi, uova, legumi, ortaggi, tuberi, verdure, frutta, riso, mais, grano saraceno,

miglio, sorgo e tanto altro ancora, appartengono al bagaglio culturale della tradizione gastronomica del nostro Paese e sono tutti alimenti naturalmente privi di glutine all'origine. L'utilizzo di questi, nella valorizzazione di piatti della tradizione o nella rivisitazione moderna degli stessi, permette di avere un approccio semplice e naturale all'alimentazione senza glutine, riscoprendo quelle che sono le radici culturali italiane. Se leggessimo con attenzione l'elenco dei Presidi Slow Food, prodotti di eccellenza rappresentanti la biodiversità legata al territorio e tutelati dall'associazione fondata da Carlo Petrini, ci renderemmo conto che solo una piccolissima percentua-

le contiene glutine.

Credo che il vero passo in avanti verso un'alimentazione senza glutine qualitativamente valida da un punto di vista organolettico e nutrizionale, senza trascurare la sicurezza, non possa prescindere da una formazione e informazione destinata agli intolleranti al glutine che possa permettere loro di essere coscienti dell'esistenza di una reale alternativa ai dietoterapeutici e che dia la possibilità di ritornare a farsi il pane, i biscotti e le pizze in casa, utilizzando solo ingredienti di alta qualità. La gastronomia naturalmente priva di glutine è decisamente il futuro di questo settore, sia per la semplicità di reperimento delle materie prime che per la possibilità di impiegare ingredienti naturali e non processati. Paradossalmente il celiaco, nella sua limitazione di accesso al cibo e nell'attenzione che deve dedicare alla scelta dello stesso, può rappresentare l'esempio da seguire per gli altri consumatori, che consapevolmente decidono di scegliere un regime alimentare sano, attento all'ambiente e alla salvaguardia della biodiversità. Il celiaco ha la possibilità di trasformare quella che all'apparenza è una debolezza in un punto di forza per poter fare una rivoluzione culturale con al centro il cibo. Una rivoluzione da trasmettere a tutti.

LA GASTRONOMIA
NATURALMENTE
PRIVA DI GLUTI-
NE È IL FUTURO DI
QUESTO SETTORE



*Schär Foodservice presenta le soluzioni per la ristorazione **senza glutine** a Beer&Food Attraction*

SCHÄR
foodservice.it@drschaer.com
www.schaer-foodservice.it
tel. 0473 293595

BEER&FOOD
ATTRACTION
THE EATING OUT EXPERIENCE SHOW

Dal 27 al 30 marzo Schär Foodservice sarà a Beer&Food Attraction, la fiera internazionale dedicata al mondo delle birre, bevande, food e tendenze per l'out-of-home. Allo stand 121 del Pad. A1, i visitatori potranno scoprire le soluzioni gluten-free che la divisione del Gruppo Dr. Schär offre al canale pizzeria: dal **Pizza Mix**, la miscela ideata per preparare pizza e altri lievitati, all'**Impasto Pizza**, un impasto monoporzione surgelato che permette di creare anche sgonfiotti, gnocchi e molto altro, fino alla **Base Pizza**, un impasto pizza surgelato già steso e precotto, fornito in teglia anticontaminazione e pronto per essere farcito. Allo stand sarà possibile assaggiare la pizza preparata con questi prodotti, oltre agli **Hamburger Roll**, deliziosi panini surgelati e pretagliati ideali per creare hamburger tradizionali e gourmet, confezionati in uno speciale imballo infornabile che permette la cottura promiscua con prodotti contenenti glutine. Sarà infine un'occasione per avere informazioni sulla ristorazione senza glutine e conoscere **Foodschaervice**, la nuova piattaforma di e-learning sulla cucina senza glutine rivolta ai professionisti del settore alberghiero-ristorativo.

BEER&FOOD ATTRACTION
27 - 30 MARZO
STAND 121 PAD A1



I Capperi

di Giampiero Rorato

221





I capperi non sono considerati una spezia ma grazie al loro olio che conferisce loro un sapore caratteristico ed unico sono considerati un prodotto che numerosi ricercatori e studiosi di gastronomia equiparano alle spezie. Innanzi tutto va precisato che i capperi non sono il frutto, ma i boccioli commestibili di un arbusto che in botanica è chiamato *Capparis spi-*

nosa, le cui origini sono collocate nell'area mediterranea (Sud Europa e Nord Africa), ma anche Iran settentrionale ed Asia occidentale e centrale.

La pianta del capperi è un arbusto rampicante che cresce spontaneo sui muri e sui terreno sassosi, diffuso in zone rocciose, tra le dune di sabbia del Sahara e nelle regioni costiere aride.

I capperi di Pantelleria

I capperi più famosi e più ricercati dai cuochi che pretendono sempre il meglio, sono quelli di Pantelleria (Capperi di Pantelleria IGP, *Capparis spinosa*, varietà *Inermis*, cultivar *Nocellara*), giustamente considerati uno dei simboli della cultura e della tradizione alimentare italiana. Come prima ricordato, crescono sui muri e nelle petraie, sia spontaneamente che appositamente coltivati e la maggior produzione è ottenuta coltivandoli in cassette di torba o di sabbia o nel terreno roccioso. Nell'isola di Pantelleria che è, come sappiamo, di origine vulcanica, il terreno dove si coltivano i capperi è suddiviso nei "margetti", piccoli appezzamenti o strisce di terra fertile, a volte strappata da altre parti e

difesa da muretti a secco dal vento che può asportarla e disperderla. Queste strisce di terra sui pendii sono spesso trasformate nel corso del tempo in terrazze coltivabili. Il problema è poi la raccolta, abbastanza faticosa, che avviene in estate da giugno a settembre.

Quello che viene raccolto, poi lavorato per conservarlo e che arriva nei negozi e poi nei ristoranti e nelle case non sono, come abbiamo prima ricordato, i frutti, (i cucurbi) ma i fiori. Questi sono fiori particolari, detti anche "fiori del tramonto" perché sbocciano la sera e restano aperti tutta la notte, per poi appassire alle prime luci del mattino e dar quindi vita al frutto. Per ottenere i famosi capperi i fiori vanno quindi



raccolti quando sono aperti. I fiori non raccolti vanno a frutto e ingrossano velocemente il “cucuncio” che va a maturazione facendo perdere vigore alla pianta che produrrà poi meno fiori (capperi). Restando a Pantelleria, grazie a una severa e intelligente selezione avvenuta nel corso del tempo, i capperi ottenuti dai coltivatori locali hanno una sapidità e un profumo diverso da tutti gli altri, unico e molto interessante, che si fa sentire molto bene quando nell’isola preparano il piatto tradizionale, l’insalata pantasca, formata da patate bollite, pomodori, cipolla, olive, olio extravergine di oliva e origano, tutti prodotti

coltivati tradizionalmente in loco.

In questo piatto ci sono chiaramente anche i capperi che emanano un aroma forte e molto caratteristico che affascina i turisti, i quali, ripartendo dall’isola, si portano a casa almeno un vasetto di questi capperi.

Sempre a Pantelleria i produttori hanno imparato a non gettare le foglie e i germogli di questa piantina rampicante per cui oggi oltre ai capperi veri e propri, che rilasciano un olio che conferisce loro un sapore intenso e molto aromatico, si possono acquistare foglie di capperi, germogli di capperi e polvere e granella di “cucunci”.

Conservazione e impiego dei capperi

I capperi si conservano a lungo, ma vanno messi sotto sale o sotto aceto e sono molto usati soprattutto dalla cucina italiana, oltre che in quella cipriota. Nei ristoranti – ma anche in casa – a secondo della cultura dei cuochi, vanno aggiunti alle insalate, ai piatti di pesce, di carne, ma anche a certi piatti di pasta come quella “alla puttanesca”.

Nella cucina italiana, francese e in quella internazionale, i capperi sono un ingrediente fondamentale nelle salse speziate come la tartare, la rémoulade, la tapenade, la ravigote e la salsa verde.

In Ungheria e in Austria, eredità della grande cucina asburgica, i capperi vanno aggiunti come aromatizzante al formaggio spalmabile e alla paprica Liptauer. E ci sono anche pizzaioli che preparando delle pizze dai forti sapori mediterranei li usano in giusta misura, ottenendo risultati gastronomicamente interessanti.





29ª edizione



5, 6, 7 Aprile

Campionato Mondiale della Pizza

Palaverdi, Parma

Iscrizioni aperte:

REGOLAMENTO ED ISCRIZIONI:

www.campionatomondialedellapizza.it

CONTATTI:

info@campionatomondialedellapizza.it

Tel 0421 83148



Prosciutti italiani

un viaggio tra Dop e Igp

di Caterina Vianello

Molte delle eccellenze gastronomiche italiane sono nate per questioni di necessità: in passato, prima dell'avvento di strumenti moderni di conservazione, l'ingegno umano individua nel sale, nel fumo e nell'esposizione all'aria validissimi alleati per prolungare la vita del cibo, rendendolo commestibile a lungo e soprattutto piacevole al gusto. Il prosciutto è senza dubbio uno dei più illustri rappresentanti degli alimenti nati per necessità e trasformati presto in bontà uniche.

A credere all'etimologia, sembra che il nome derivi dal latino *prae exustus*, cioè 'ben asciutto'. Più certe sono le origini delle tecniche di conservazione che, se da un lato si rifanno alla tradizione latina di utilizzare il sale, dall'altro vedono anche l'uso celtico di impiegare il fumo e quindi l'affumicatura. L'esposizione all'aria per migliorarne il mantenimento e la qualità, e l'uso di grasso e spezie completano infine la storia del prosciutto italiano, che vanta varietà eccellenti distribuite tra le regioni. Ecco quindi una carrellata tra i prodotti a marchio Dop e Igp, da scoprire e assaggiare.



Prosciutto di Parma DOP

Forma tondeggianti a "coscia di pollo" e priva di "piedino", sapore delicato e dolce, con fette dall'inconfondibile colore rosa nella parte magra e bianco nella parte grassa. Sono i tratti distintivi del Prosciutto di Parma, che identifica parte di una regione - la provincia di Parma in Emilia Romagna - e la cui produzione per disciplinare è ulteriormente circoscritta a parte del territorio parmense. Vanta origini antichissime: le prime testimonianze risalgono a Catone (II secolo a.C.), ma è a partire dall'anno Mille che il prosciutto comincia ad acquisire importanza, tanto che tra '200 e '300 nasce a Parma la Corporazione dei Beccai. Dopo la macellazione, le cosce vengono rifilate e salate. Segue quindi una seconda salagione (di circa 1 mese) e un riposo di 60-90 giorni. Lavato in acqua tiepida per togliere le impurità, il prosciutto viene sottoposto a pre-stagionatura, appeso alle tradizionali "scalere" e fatto asciugare per 6-7 mesi, ammorbidito con uno strato sottile di sugna, sale e pepe e quindi posto in cantina a stagionare. Complessivamente il periodo di lavorazione è di 12 mesi. Il modo migliore per gustarlo è in purezza o accanto alla torta frita parmigiana.



Prosciutto di Modena DOP

Sono 34 i comuni delle province di Modena, Bologna e Reggio Emilia in cui si produce. Le origini sono antichissime e pare che sulle sponde del Panaro l'allevamento suino sia iniziato prima che altrove in Emilia-Romagna. Le cosce vengono rifilate per dare al prodotto la forma "a pera". Quindi salate (due volte), e fatte riposare per almeno 60 giorni. Lavate e asciugate, vengono stagionate per un periodo che raggiunge i 14 mesi dall'inizio della lavorazione e sottoposte a sugnatura. Al palato è sapido ma non salato, con un profumo gradevole, dolce e intenso. Si accompagna al meglio con la classica crescentina o tigella, in abbinamento ad altri salumi e formaggi molli o come ripieno delle paste fresche tradizionali o per insaporire le carni bianche.



Prosciutto di Carpegna DOP

Provincia di Pesaro-Urbino, Marche. La tradizione dell'allevamento di suini nel territorio di Carpegna risale al XV secolo. E' del 1407 il primo documento storico: in esso il conte Guidantonio di Urbino ordinava che tutti i lunedì si facesse mercato nel confinante paese di Montecerignone, vietando altresì di vendere altrove "porci e carni salate". Dopo la macellazione, le cosce vengono sottoposte a due salagioni: una di 7 ed una di 11 giorni. Dopo un periodo di riposo, le cosce vengono lavate, asciugate e private del grasso in eccesso. Segue la pre-stagionatura, caratterizzata da una legatura con una corda passata "a strozzo" nella parte superiore del gambo e la sugnatura. Il periodo della stagionatura, dalla salagione alla commercializzazione, dura non meno di 13 mesi. Ha forma tondeggiante (cosiddetto "addobbo"), tendente al piatto, colore tendenzialmente rosa salmonato. Il gusto è delicato, dolce, e aromatico. Il piatto per eccellenza è il risotto al Prosciutto di Carpegna DOP.



Prosciutto di San Daniele DOP

Deve il nome al comune di San Daniele del Friuli (Udine), in Friuli Venezia Giulia. Ha origini celtiche e le cronache in cui è protagonista sono illustri: durante il Concilio di Trento, il Patriarca di Aquileia inviò ai prelati 12 prosciutti, mentre altri documenti ne testimoniano la presenza nelle corti di Francia e Austria e sulle mense dei Dogi. Pesate e rifilate, le cosce vengono salate (la regola vuole un giorno per ogni kg di peso), quindi pulite dal sale e pressate per 24-48 ore, ottenendo la tipica forma a chitarra.

Lavate, asciugate e sugnate, vengono poste a stagionare (minimo 13 mesi): qui è il microclima del territorio (il colle di San Daniele) con aria fredda da nord e aria calda dall'Adriatico, combinate con il fiume Tagliamento a regolare la temperatura, a conferire al prodotto la sua unicità. La forma è "a chitarra", con piedino. Il colore è uniforme rosso-rosato, con striature di grasso di colore bianco. Il profumo è intenso, il gusto dolce e delicato, più persistente con il protrarsi della stagionatura. Si mangia da solo o accompagnato a frutta polposa o come ingrediente.

Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP



15 i comuni al confine meridionale delle province di Padova, Vicenza e Verona, per un prosciutto che deve le sue caratteristiche all'alternanza di clima secco e umido. Le cosce rifilate, vengono massaggiate e salate. La bravura del salatore sta nel capire quando togliere il sale, tra il decimo e il quindicesimo giorno. Pressato e conservato per 75-100 giorni, per consentire asciugatura e penetrazione del sale, il prosciutto viene lavato, rifinito, fatto asciugare al naturale e ricoperto con un impasto di farina di cereali e grasso suino. La stagionatura varia dai 12 mesi ai 18/24 mesi. Ha colore rosa, lievemente Marezzato. Morbido e profumato, è delicato e dolce, perfetto antipasto.

Crudo di Cuneo DOP



Siamo nelle province di Cuneo, Asti e Torino, nella regione Piemonte. Qui, le origini della lavorazione delle cosce dei suini risalgono almeno al XVII secolo, come testimonia uno scritto del 1618 in cui si fa riferimento al lavoro dei norcini piemontesi. Dalla seconda metà del XIX secolo il prosciutto della pianura cuneese diventa sempre più importante: la nuova borghesia eleva il prosciutto e la sua lavorazione a vera e propria arte, mentre nobiltà e clero, legati alla tradizione, vogliono ricette personalizzate dai maestri salumieri. Le cosce rifilate, vengono salate a secco per almeno 12 giorni, quindi fatte riposare per almeno 50 giorni. Segue la stagionatura, per almeno 10 mesi dall'inizio della salagione e durante la quale avviene la sugnatura, fatta o in un'unica soluzione fra il quinto e il settimo mese di lavorazione, oppure a più riprese, fra il quarto e l'ottavo mese. Ha forma tondeggiante, priva del piede. Il colore è rosso uniforme nella parte magra e bianco in quella grassa. La consistenza è morbida e compatta, l'aroma dolce e fragrante. Ottimo come antipasto o secondo, si accompagna bene ad altri salumi e formaggi locali.

Jambon de Bosses DOP



Eccoci in Valle d'Aosta e in particolare nel comune di Saint-Rhémy-en-Bosses, a 1.600 metri di altezza. Le prime notizie che attestano la produzione si ritrovano nei *Contes de l'Hospice du Grand-Saint-Bernard* del 1397, dove sono citate le *tybias porci* prodotte nel territorio di Saint-Rhémy-en-Bosses. La fama ben presto superò i confini e il colle del Gran San Bernardo divenne uno dei valichi alpini più frequentati nel Basso Medioevo, come via privilegiata per i commerci con l'Europa occidentale. Le cosce, rifilate, vengono salate con l'aggiunta di pepe in grani e macinato, salvia, rosmarino, aglio, ginepro, timo, alloro.

Fatte riposare per 15-20 giorni, vengono poi lavate e asciugate. In seguito, testa del femore e superfici muscolari esposte vengono ricoperte con pepe macinato grossolanamente per evitare l'ossidazione. La stagionatura va dai 12 ai 30 mesi. La forma è semi-piastrellata e mantiene il piedino. Al taglio, la fetta è tendenzialmente rosso vinoso, il grasso sodo e brillante, talora con sfumature rosa sull'esterno. Il gusto è delicato e leggermente salato, con una punta di dolce, un sottofondo aromatico e una delicata venatura di selvatico. Si accompagna al meglio con il tradizionale "pane nero" di segale o con burro di montagna, miele e noci.



KUMA FORNI

La fabbrica dei forni rotanti per pizza

Legna, Gas, Elettrici



Cottura uniforme delle pizze **GARANTITA!**



Disponibili in diversi
colori e materiali



Piano di cottura a temperatura costante
grazie alle resistenze indipendenti
Riduzione dei costi di gestione



www.kumaforni.com



+39 045 8753264

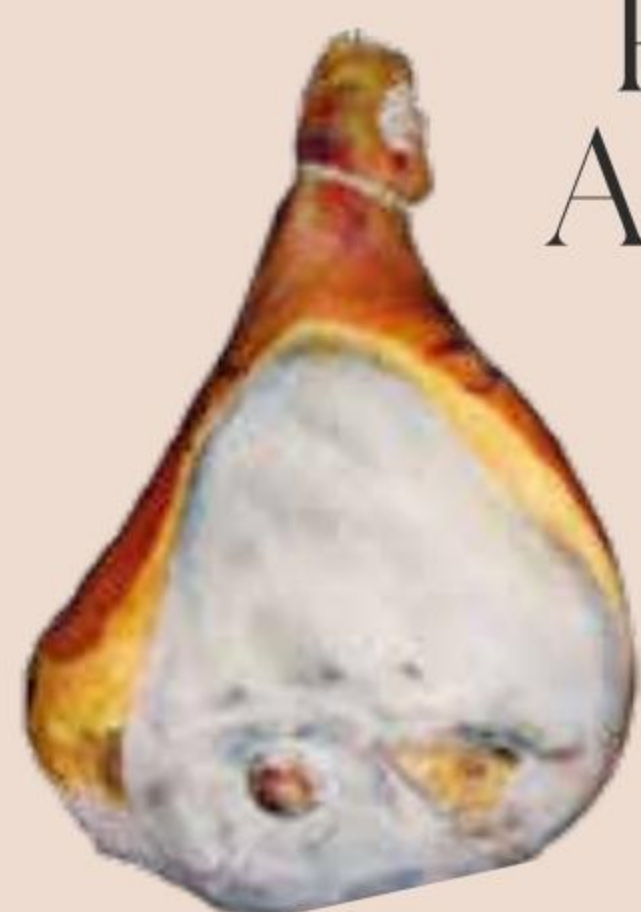


info@kumaforni.it



[facebook/kumaforni](https://facebook.com/kumaforni)

Via Monte Corno, 11 - 37057 S.G. Lupatoto (Vr)



Prosciutto Amatriciano IGP

Sono 22 i comuni della provincia di Rieti in cui si produce. Le origini risalgono al Medioevo quando veniva utilizzato sia come merce di scambio o “mone-

ta” per pagare le tasse ai feudatari. Nel 1811 nella Statistica del Regno di Napoli si cita addirittura un’industria suinicola nella zona del reatino in grado di esportare i propri prosciutti, arrivando fino a Napoli. Dalla classica forma a pera, le cosce vengono lavate e salate. La salagione è duplice. Si procede prima con un massaggio, sfregamento con sale marino sulla cotenna e salagione con aspersione di cloruro di sodio. Trascorsi 4-6 giorni le cosce sono sottoposte ad un “ripasso”; il sale superficiale residuo viene asportato e si procede quindi a nuova sfregatura e aspersione del sale. Dopo un riposo di 8-14 giorni, segue la sugnatura e la stagionatura, per almeno 12 mesi dalla prima salatura. Il risultato è un prodotto dal colore che al taglio ha colore variabile roseo-rosso vivo, con il bianco puro del grasso di marezzatura. Sapido ma non salato, ha profumo intenso, dolce e morbido. Ottimo da gustare da solo.



Prosciutto di Sauris IGP

Siamo in Friuli Venezia Giulia, nel piccolo comune di Sauris, in provincia di Udine. La peculiarità del prosciutto locale è l'affumicatura,

le cui origini sono antichissime e capaci di dar vita ad un’arte che combina l’usanza nordica di affumicare le carni (pare infatti che la comunità di Sauris sia nata nel 13° sec. da alcune famiglie di origine bavarese stabilitesi nella valle) con quella latina della conservazione con sale. Le cosce, rifilate, vengono conciate con una miscela di sale marino e/o salgemma, pepe e aglio. Segue l'affumicatura, in locali tra i 15° e i 20° e umidità tra il 50% e il 90%, per cui si adopera legno di faggio e che dura al massimo 72 ore. La successiva stagionatura dura almeno 10 mesi. Il prosciutto di Sauris è tondeggiente, privo di zampino, con cotenna di colore uniforme nocedorato e sfumature arancioni. Le fette sono rosso-rosate, con il grasso bianco, bianco-rosato. Delicato e dolce, ha una gradevole nota di affumicato. Ottimo con il pane, si può accompagnare anche con frutta secca.



Prosciutto di Norcia IGP

La provincia di Perugia, in Umbria, dà in natali al Prosciutto di Norcia IGP (i comuni sono quelli di Norcia, Preci, Cascia, Monteleone di Spoleto e

Poggiodomo). La lavorazione delle carni suine nella zona era nota già in epoca romana: descritta da Catone il Censore, nel suo “De Agri Cultura”, è rimasta pressoché inalterata da allora.

Le cosce rifilate vengono salate in due tempi. Dissalate, sono fatte riposare per 2 mesi e mezzo. Lavate, asciugate passate a sugnatura, sono stagionate per 12-18 mesi. Dalla forma tondeggiente a pera, ha colore rosato-rosso, gusto sapido, profumo leggermente speziato, dato dalla piccola quantità di pepe usato nella sugnatura. Si consuma da solo o con formaggi, pane senza sale e alcuni tipi di frutta fresca di stagione.



Download
your free badge
Code : **PPGPEPI**

30 & 31
MARCH
2022

Paris
Porte de Versailles
Pavilion 7.1



PARIZZA

reinventing food moments

**BRANDS,
DEDICATED PRODUCTS**

Food, beverages, equipment,
tech, packaging

**A COMPLETE
PROGRAMME**

Conferences, workshops
and panel discussions

**ANIMATIONS
AND COMPETITIONS**

Conviviality
and show!

Built by
RX

sandwichshows.com
only for professionals



pizza



San Daniele:

come da un piccolo
comune del Friuli
nasce l'eccellenza
del prosciutto italiano



Il Prosciutto di San Daniele Dop prende il nome dal piccolo comune in provincia di Udine che ne ospita la produzione, la cui principale attività economica si basa sulla filiera produttiva del prosciutto. È profondamente legato al luogo in cui viene prodotto:

la posizione geografica ed il microclima rendono San Daniele del Friuli un luogo irripetibile per la stagionatura dell'insaccato, risultato dell'incontro tra la brezza fredda delle Alpi del nord e quella marina dal Mar Adriatico. Nel 1961, è stato costituito il Consorzio del Prosciutto di San Daniele che ad oggi conta 31 soci produttori, a tutela e promozione nel mondo di questa eccellenza territoriale.

A cura della redazione

La materia prima

Partiamo dall'elemento principale delle materie prime del San Daniele Dop: le cosce di suino. Queste sono interamente prodotte e lavorate in Italia, in un'area geografica limitata. Parliamo infatti di una filiera produttiva composta da 3.799 allevamenti e 116 macelli, che abbraccia ben dieci regioni del nord e del centro della Penisola (Friuli Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna, Toscana, Lazio, Abruzzo, Marche e Umbria). Ogni singola coscia è ottenuta da soli capi scelti delle razze Large White, Landrace e Duroc italiana. Sono poi anche ammessi i suini, in purezza o derivati, delle razze tradizionali di base Large White e Landrace, così come migliorate dal Libro Genealogico Italiano. E gli animali derivati dalla razza Duroc, così come migliorata dal libro Genealogico Italiano. Oppure ancora maiali di altre razze, meticci ed ibridi, purché provenienti da schemi di selezione o incrocio con finalità compatibili con quelle del Libro Genealogico Italiano. I tipi genetici previsti sono caratterizzati dal raggiungimento di pesi elevati: il Disciplinare richiede un peso medio di 160 chilogrammi, con un range variabile del 10%. Sono invece assolutamente esclusi dal ciclo produttivo tutti i suini non appartenenti alle razze sopra indicate o non idonei ai tipi genetici consentiti. La creazione di una banca dati del DNA dei suini garantisce un'ulteriore azione di controllo sulla filiera con finalità antifrode e anticontraffazione del tipo genetico:

attraverso un test del DNA sul prodotto finito, si certifica con la dovuta affidabilità l'uso di razze conformi.



Il peso del Prosciutto di San Daniele e lo strato di grasso

Dopo una prima scrematura eseguita già nei macelli, sono gli operatori specializzati dei prosciuttifici sandanielesi a selezionare i singoli pezzi da avviare alla produzione. Ogni coscia deve rispettare lo standard di peso minimo di 12,5 kg e non deve superare i 17,5 kg, con un rapporto costante di massa magra e strato di grasso. Quest'ultimo deve soddisfare specifici parametri circa il suo spessore e la sua consistenza: nella parte esterna della coscia fresca rifilata, lo strato di grasso, misurato verticalmente in corrispondenza del femore, non deve infatti essere inferiore a 15 millimetri, cotenna compresa.

La quantità di sale utilizzata è stata di molto diminuita, così da ridurre anche l'impatto ambientale del ciclo produttivo del Prosciutto di San Daniele.



Il sale marino

Alle cosce selezionate e avviate alla lavorazione viene aggiunto il secondo ingrediente: il sale, rigorosamente di tipo marino a secco. Anche in questo caso si tratta di una materia prima italiana, proveniente dall'area centro-meridionale del nostro Paese. Dopo essere stata cosparsa di sale, ogni coscia viene lasciata riposare ad una temperatura compresa tra gli 0°C e i 3°C per un numero di giorni corrispondente ai chilogrammi del suo peso. In questa fase il prosciutto inizia a rilasciare umidità e, successivamente, a disidratarsi. Il passaggio successivo è la pressatura, che permette al sale di penetrare all'interno della carne e aromatizzare tutto il prosciutto. In conformità con l'ultimo Disciplinare di Produzione emanato, la quantità di sale utilizzata è stata di molto diminuita, così da ridurre anche l'impatto ambientale del ciclo produttivo del Prosciutto di San Daniele.

Il microclima

Il terzo ingrediente del San Daniele DOP è il microclima di San Daniele del Friuli, che conferisce al prosciutto non solo il suo sapore tipico, ma anche le sue qualità organolettiche. Grazie alla sua posizione geografica le brezze che dal Mar Adriatico risalgono il corso Tagliamento incontrano i venti freddi che scendono dalle Alpi Carniche lungo l'alveo del fiume. Si genera così una leggera e costante ventilazione, cui i prosciutti vengono esposti durante la stagionatura. A ciò si aggiunge la presenza dello stesso Tagliamento, che scorre poco distante e lambisce la cittadina friulana. Il corso d'acqua funge da regolatore naturale di temperatura e umidità dell'aria. Garantendo così un ambiente ideale per la produzione dei prosciutti. È per questo motivo che i 31 prosciuttifici consorziati hanno sede solo ed esclusivamente a San Daniele del Friuli.

Il processo produttivo

Entro 120 ore dalla macellazione, ciascuna coscia giunge refrigerata nei prosciuttifici di San Daniele. Qui vengono selezionati i singoli pezzi da avviare alla lavorazione. Ogni coscia deve infatti rispettare uno standard di peso minimo di 12,5 kg e non deve superare i 17,5 kg, con un rapporto costante di massa magra e strato di grasso. Se non soddisfa questi parametri, la coscia viene scartata. Una volta superato il controllo iniziale, viene apposto un timbro che certifica la data di inizio della lavorazione del prosciutto. Questo si aggiunge a quelli già presenti sulla cotenna, che riportano la sigla della provincia e il codice identificativo dell'allevamento, il mese di nascita del suino e il codice identificativo del macello. Una volta superata la prima scrematura, le cosce vengono portate in una cella frigorifera per permettere loro di raggiungere tutte la medesima temperatura, compresa tra gli 0 °C e i 3 °C.



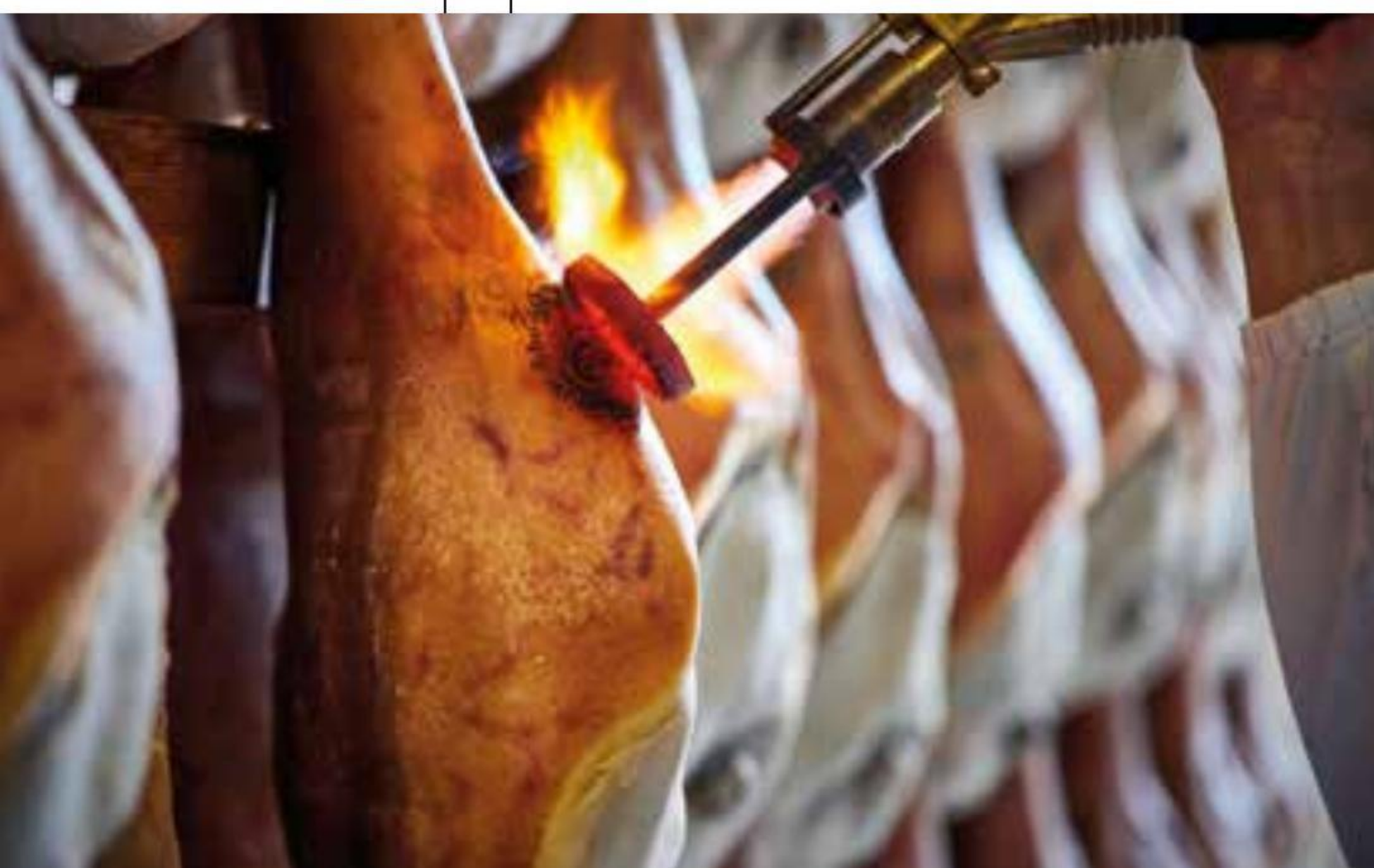
La salatura

Secondo step è la salatura. Le cosce selezionate vengono cosparse di sale di tipo marino a secco, proveniente dall'Italia centro-meridionale. Dopo di che vengono messe a riposare in questa condizione per un numero di giorni pari al loro peso. In questa fase, il prosciutto inizia a rilasciare umidità e a disidratarsi. Fondamentale è poi il passaggio della pressatura, che permette al sale di penetrare all'interno della carne e aromatizzare tutto il prosciutto. È qui che il prosciutto inizia ad assumere la sua classica forma a chitarra. Una volta ripulite dal sale, le cosce vengono delicatamente massaggiate e riposte in telai, racchiusi in altre celle frigorifere. In questo nuovo ambiente, con temperatura tra i +4 °C e i +6 °C, il drenaggio di liquidi raggiunge il suo apice, grazie anche all'umidità compresa tra il 70 e l'80%. A questo punto sono pronte per essere avviate ai successivi passaggi di lavorazione in vista della stagionatura, che le trasformerà in prosciutti unici nel loro genere.



Stagionatura

Le cosce entrano nei saloni attorno al quarto mese dall'inizio del processo produttivo. E ci rimangono almeno fino al tredicesimo, come prevede il Disciplinare di Produzione. Il prosciutto di San Daniele ha dunque bisogno di tempo per diventare tale, e lo diventa solo dopo un lungo periodo di riposo. Il particolare assetto climatico limitato al solo territorio di San Daniele del Friuli si caratterizza per una soffice ventilazione e poca umidità: due elementi che creano un amalgama "notoriamente considerato ideale per la stagionatura dei prosciutti". Queste condizioni ambientali producono "ulteriori elementi di caratterizzazione attraverso la veicolazione della microflora, che determina i tratti aromatici tipici del prodotto".



RISPARMIA
FINO AL 74%

NUOVA INDUSTRIA 4.0



SIGEP
Pad. D7 –
Stand 109



TOUCH SCREEN
Funzionalità e
semplicità in un touch.



MULTIFUNCTION
3 forni in 1: Pizzeria,
Pasticceria, Panetteria.



ERGONOMIC OPEN
Sportelli frontali
controbilanciati.



HEATING SPEED
Ultra velocità di
riscaldamento.

SIMULAZIONE COSTO SU UNA SPESA DI 10.000€
MENO IL CREDITO D'IMPOSTA 4.0: - 5.000€
MENO L'AMMORTAMENTO ORDINARIO: - 2.400€
COSTO FINALE EFFETTIVO SOSTENUTO: 2.600€

Con i nuovi incentivi statali paghi **il tuo nuovo forno 1/4 del prezzo**
con un risparmio effettivo **fino al 74%**, applicabile su tutti i nostri
forni modulari con comando **touch screen** e **APP dedicata**.



BULL Design: Raffaele Gerardi



DIAMOND Design: Matteo Beraldi



VISOR Design: Lorenzo Remedi

Italforni Pesaro s.r.l.

Via dell'Industria, 130 - Loc. Chiusa di Ginestreto
61122 Pesaro (PU) Italia - Tel +39 0721 481515
info@italforni.it - www.italforni.it


ITALFORNI

Patrick Ricci.

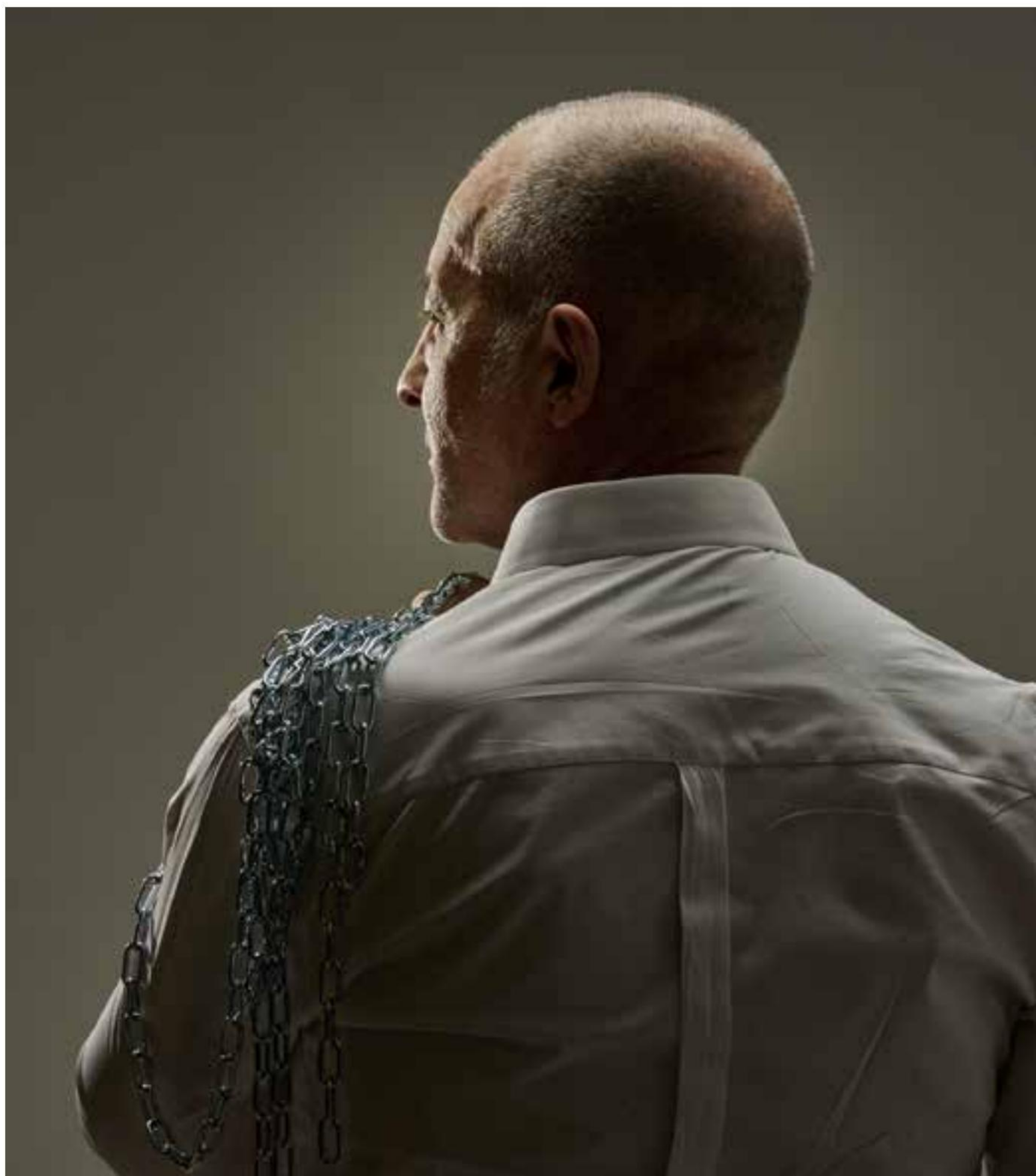
Con le mani.

Terra, Grani, Esplorazioni.

di Antonio Puzzi

Conosco Patrick Ricci da diversi anni e provo sempre grande piacere nel parlare con lui perché spazia dalla musica al design, dalla storia alla chimica. Per dirla tutta: non è mai monotematico. Eppure, credo che mai mi sia trovato in una situazione di maggiore difficoltà nello scrivere di qualcuno o di qualcosa come nel caso dell'articolo che state leggendo ed ancor più raro è che dopo un pranzo o una cena in pizzeria mi risulti arduo mettere nero su bianco l'esperienza gastronomica vissuta, chiacchierata inclusa.

Qui però il discorso è diverso perché, prendendo a prestito la dichiarazione di un amico food designer che ha condiviso con me la serata nel locale di San Mauro Torinese: "Patrick Ricci sta alla pizza come i Nirvana stanno alla musica". Chi di noi - con un minimo di coscienza artistica - se la sentirebbe di definire i Nirvana come "un gruppo musicale"? Eppure è innegabile che i Nirvana suo-





nino e che siano un gruppo. Lo stesso discorso vale per Patrick: nel suo locale si fanno pizze e quindi egli è tecnicamente un pizzaiolo eppure definirlo così a me sembra estremamente fuori luogo. Ovviamente, con questa affermazione (come con molte altre che state per leggere) Ricci non sarà d'accordo ma me ne farò una ragione. Spesso si dice di lui che sia "uno che è avanti", che precorre i tempi. E questo è in parte vero perché nel 2012 è stato tra i primi (se non il primo in assoluto) a confrontarsi con i cereali tradizionali (quelli che un tempo chiamavamo "grani antichi", per intenderci) per la propria pizza. "Ma questo significa essere avanti?", mi chiede con aria interrogatoria e poi, dopo un istante d'attesa, risponde per me: "Certo che no, io sono quello che è più indietro di tutti, guarda quanto sono indietro". E mi mostra una delle pizze che gli ho chiesto di assaggiare: la "pane e patate". Da qualche anno, Patrick ha deciso di fare delle pizze che definirei "in purezza", al pari di

un vino ottenuto da un unico vitigno. Sostanzialmente, il procedimento (ideale) è simile a quanto facevano i contadini, i quali, avendo spesso a disposizione un solo prodotto, mettevano sulla pizza - cotta nel forno in cui replicavano ciclicamente "il miracolo del pane" - solo ed esclusivamente quel prodotto offerto loro dalla terra. Nasce così la sezione del menù denominata "Arcaiche". Inutile dire che siamo ben distanti da una focaccia contadina, almeno così come la intendiamo oggi. Nella "pane e patate" ad esempio le patate sono proposte in diverse consistenze: il morbido si fonde col croccante, il caldo con la nota fredda di una piccola noce di burro. Assaggiando il primo degli otto spicchi di questa pizza, cotta perfettamente dalla giovane Alessandra, vi accorgete però immediatamente che le protagoniste non sono le patate (eccellente companatico che conferisce equilibrio al piatto), bensì il "pane" che, non a caso, è il primo dei due ingredienti citati nel nome.

Da dove vengono i tuoi prodotti?

Da dove li scelgo io. Sono io che so cosa è buono e cosa si abbina meglio a ciò che cuocio in quel forno a legna. E oggi, ai fini del risultato, può essere migliore un prodotto, domani lo stesso potrebbe essere superato da un altro. Di certo non mi basta leggere una denominazione o un marchio per dare a un cibo un posto fisso nel mio menù.

Sì, ok. Ma sono prodotti locali?

Se sono buoni, sì. Accanto a noi ci sono tantissimi prodotti che non vediamo perché attratti dalla luce di quelli più celebri. La carne che uso per il mini-panino dell'entrée, ad esempio, la prendo dal macellaio qui accanto che ancora macella in proprio la carne che vende. Quella per il pulled pork della "C'era una volta in America" (una sua pizza della sezione "Evocative") arriva invece da un produttore del Sannio.

Quindi il km. 0 non conta poi così tanto?

Se prendo una patata coltivata di fronte alla mia pizzeria ma i cui semi arrivano dall'altra parte del mondo, posso parlare ancora di sostenibilità?

ACCANTO
Patrick Ricci

SOPRA
C'era
una volta

Credits foto
Luca Appiotti

Beh, dipende da cosa intendiamo per "sostenibilità".

La sostenibilità è un concetto complesso. Come ti dicevo, è talvolta difficile risalire l'intera filiera di un prodotto per comprendere quanto esso sia effettivamente sostenibile rispetto a un altro. Un forno a legna è sostenibile? Lo è più di un forno elettrico o a gas? Oggi "sostenibilità" è di certo una parola che piace e che va di moda ma c'è bisogno di professionisti del settore per stabilire cosa sia sostenibile e cosa non lo sia.

Visitando il sito web di Patrick Ricci, mi accorgo che il visitatore è accolto dalla frase "La pizza come non te l'hanno mai raccontata". Così gli chiedo:

Quali sono le cose che un cliente deve sapere prima di entrare nel tuo locale?

In primo luogo, scrivo a chiare lettere che la mia pizza si mangia con le mani perché solo mangiando con le mani coinvolgi veramente tutti i sensi e riesci a pregustare quello che stai per assaggiare. Basti pensare che la forchetta (come ricorda lo storico Reborà nel libro *La società della forchetta*, ndr) non è stata ben accolta all'atto della sua comparsa nel mondo. Quello che io propongo è un viaggio nel tempo che racconta la storia della pizza tramandata dalle popolazioni fin dai tempi dei Maya, passando dai Babilonesi

ai Greci, agli Egizi e ai Romani arrivando ai giorni nostri. Per compiere questo viaggio, però, bisogna essere pronti e attenti e anche per questo io non accetto mai tavoli con più di 6 persone, già da molto tempo prima che le restrizioni imposte dalla pandemia lo sancissero.

Quindi niente convivialità?

Convivialità non vuol dire caciara, bisogna dare dignità al prodotto che mettiamo in tavola. Non è un caso che le mie pizze vengano sempre servite al centro della tavola, esattamente come le nostre nonne facevano quando cucinavano e portavano un unico piatto al centro. Lì nessuno fiatava perché si aveva fame: era il cibo al centro e la vera convivialità diventava quella di condividere il pasto.

Black Slice
Mirror



Apple in
Chicago



Il tuo menù è introdotto dall'hashtag #controvento: perché?

Perché dal 2015 ho rinunciato ai principi della pizza "commerciale", che ovviamente comprendo e rispetto ma che non sento miei. Dall'anno successivo ad esempio ho iniziato a rendere le mie farine un prodotto personalizzato, scegliendo i grani e i cereali direttamente sui campi. Non riesco a prendere un sacco di una qualsiasi farina e dire poi che la mia pizza è "identitaria": devo partire da lì.

Quanto tempo richiede tutto questo?

È la mia giornata di lavoro! Io per lavoro faccio questo, mica altro. Mi sveglio e leggo, vado in giro alla ricerca dei prodotti, sperimento e faccio prove prima di portare qualcosa da proporre in tavola a chi viene a farmi visita.

Se qualcuno arriva e ti chiede di togliere o di aggiungere un ingrediente?

Lo invito gentilmente ad andare da un'altra parte. Se io vengo a casa tua e tu hai dato tutto te stesso per accogliermi e portare in tavola ciò che ritieni essere la ricetta che ti riesce meglio, cosa pensi se io ti dico: "aggiungi il sale" o "togli questa verdura"? Che sono uno che non si sa comportare, giusto? Perché in un ristorante dovrebbe essere diverso? Già... Ma per fare tutto questo, ci vuole coraggio. Sì, e anche un pizzico di incoscienza.

Tra una pizza e l'altra, assaggio il sorbetto al finocchio con olio extravergine di oliva. Non avrei mai pensato che potesse piacermi così tanto. Ma la vera sorpresa arriva a fine pasto, quando scelgo - grazie anche alla complicità del mio compagno di viaggio - di assaggiare tutti i dolci. La **Black Slice Mirror** e l'**Apple In Chicago** sono due "fette di pizza" (mi perdonerete il virgolettato ma anche in questo caso la parola "pizza" è pura nomenclatura): una "travestita" da pan di Spagna, l'altra da crostata. È solo in quel momento - forse - che tutto diventa chiaro e che si comprende che qui non ci si trova in una pizzeria (almeno secondo l'accezione attualmente diffusa per questa parola) ma in un locale di cucina contemporanea che utilizza come proprio linguaggio narrativo la pizza.

GIMETAL

REDBOX

Pizza. Calda. Sempre.



SEI PRONTO PER LA RIVOLUZIONE DEL DELIVERY?

REDBOX è il nuovo box per la consegna a domicilio professionale che mantiene inalterata la qualità di pizza e altri cibi caldi, assicurando il mantenimento del calore e della fragranza grazie ad un sistema brevettato di controllo di temperatura e umidità.

SCOPRI DI PIÙ



Sigep



CONSEGNI CIBO
DI QUALITÀ



AUMENTI LA QUALITÀ
DEL TUO SERVIZIO



OTTIMIZZI
LA CONSEGNA



MIGLIORI IL TUO
BUSINESS



TI DIFFERENZI
DALLA CONCORRENZA

Sostenibili, un passo alla volta.

Matteo Aloe. Berberè

di David Mandolin

ACCANTO,
DA DESTRA
Matteo e
Salvatore
Aloe.

SOTTO
Berberè
Portapalazzo.

Matteo Aloe è ideatore - con il fratello Salvatore - del progetto Berberè, che ha visto la luce nel 2010 con il primo punto vendita a Castel Maggiore (Bologna) e che poi è cresciuto costantemente negli anni con altri ristoranti in Italia ed uno a Londra. Laureato in Economia e Marketing con una tesi sul "Restaurant marketing", Aloe è cresciuto con una forte passione per la cucina e per i processi di panificazione e lievitazione, che esprime in una ricerca meticolosa sulle farine, le materie prime, i pro-

cessi chimici ed una marcata creatività nella preparazione delle pizze. Nel 2014 ha avuto la possibilità di accrescere le sue conoscenze tecniche grazie all'esperienza maturata come stagista al Noma di Copenaghen dello chef Renè Redzepi, proclamato miglior ristorante del mondo in quell'anno, maturando poi la volontà di portare a tavola ingredienti di altissima qualità, elaborati da (giovani) colleghi artigiani, e accessibili ai più: una cultura gastronomica fondata su stagionalità, popolarità e artigianalità.

Credi che
il tuo
ristorante sia
"sostenibile"? E
perché?

Berberè nasce nel 2010 con un'attenzione particolare alla sostenibilità, e la nostra direzione è quella di fare sempre meglio. Sostenibilità è per noi non "solo" di preservare l'ambiente ma creare un mondo socialmente ed economicamente più equo. Quindi dai prodotti utilizzati ai fornitori scelti, fino ai contratti di lavoro, tutto contribuisce a fare impresa in maniera etica. Abbiamo da poco trasformato tutte le forniture elettriche utilizzando energia green al 100% certificata dal fornitore. Insomma, di strada per definirsi totalmente sostenibili ce n'è da fare, ma da 11 anni aggiungiamo sempre dei passi per raggiungere l'obiettivo di impatto zero, veramente zero.





Come rispetti nel tuo menù la parola "sostenibilità"?

Fin dalla nostra nascita, abbiamo scelto di utilizzare ingredienti biologici e prodotti di coltivazioni naturali, perché crediamo che l'agricoltura sostenibile sia l'unico modo per preservare la terra per le future generazioni. Ci affidiamo a fornitori e aziende dai saldi principi etici, che non sfruttano i lavoratori e non danneggiano l'ambiente. La sostenibilità infatti non può essere solo ambientale ma coinvolge anche le persone che ogni giorno si impegnano per realizzare prodotti di qualità come una passata di pomodoro o una mozzarella. Ad esempio le nostre farine sono tutte provenienti da cereali a coltivazioni certificata biologica e in Italia, le carni e salumi provengono dalla Macelleria Zivieri nelle belle colline dell'appennino bolognese. Qui i capi di mora romagnola, una specie autoctona, vengono allevati direttamente allo stato semi brado, tutelando e garantendo il rispetto del benessere degli animali, il loro normale ritmo di crescita e scegliendo

per la loro nutrizione alimenti rigorosamente naturali. Le nostre tovagliette sono realizzate con carta riciclata al 100% e inchiostro ad acqua. Questo ci permette di risparmiare 16 quintali di carta l'anno! È la stessa attenzione che riserviamo anche al packaging per l'asporto. Il nostro cartone per la pizza è realizzato in pura cellulosa vergine. Il cartone e il cartoncino ondulato posizionato all'interno, che serve per tenere maggiormente in caldo la pizza, posso essere buttati nel bidone per la raccolta della carta o nell'umido (a seconda del Comune). Grazie all'utilizzo di questo cartone, riusciamo a riciclare fino a 87,5 tonnellate di carta. Tutti i mesi serviamo solo acqua in bottiglie di vetro per un totale di circa 20.000 bottiglie. Usiamo i vuoti a rendere, cioè la stessa bottiglia passa da noi al deposito e poi al produttore che la sterilizza e la riusa, evitiamo così una serie di passaggi inquinanti e facendo risparmiare l'utilizzo equivalente 6 quintali di plastica all'anno.



Che ruolo ha – o deve avere – la ristorazione per un ambiente più sostenibile?

La salvaguardia del pianeta, il risparmio delle risorse non rinnovabili, la riduzione delle emissioni di CO2 e dello spreco alimentare: sono tutti ingredienti della sostenibilità e coinvolgono direttamente la ristorazione, che può farsi voce di questo cambiamento necessario. Chi lavora in questo ambito deve sentirsi investito di una responsabilità pubblica. Per abbracciare la sostenibilità, ogni ristorante deve introdurre piccoli e grandi accorgimenti in diversi ambiti: alimenti, ener-

gia, rifiuti, qualità del lavoro e trasporti. Non è più una sfida ma un'esigenza stringente per salvare il nostro Pianeta. La ristorazione non è solo il piatto servito. Per arrivare al piatto un ingrediente viene coltivato/allevato/prodotto, poi impacchettato e trasportato. Forse uno degli elementi ancora troppo sottovalutati è proprio la parte logistica e di packaging, ambiti dove sia per necessità economiche sia di igiene si produce una quantità pazzesca di rifiuti.

Consumo e spreco: come combatti gli sprechi nel tuo locale?

Partendo dalle preparazioni degli ingredienti, sempre freschi e di stagione. Utilizziamo tutte le componenti della materia prima con lavorazioni intelligenti. Programmiamo quanto da preparare e da ordinare in base al forecast delle vendite, aggiornandolo ogni settimana e, in caso di eventi straordinari, anche più volte in una settimana.

Sostenibilità: cosa vuol dire per te questa parola? Come la declini nel suo significato più profondo?

L'umanità ha impatto sul Pianeta: ogni cosa che facciamo ha un impatto, anche respirare. Ci stiamo però accorgendo, forse tardi, che le nostre azioni degli ultimi 100 anni ci stanno togliendo anche l'aria che respiriamo. Il Pianeta Terra sopravviverà anche con l'aumento della temperatura o con l'aria inquinata, con meno biodiversità e, se non invertiamo la rotta, con meno umanità. Insomma il nostro pianeta si adatterà, ma non noi. Per questo dobbiamo essere sostenibili, per salvaguardare la biodiversità, la natura e quindi la nostra specie. Dobbiamo recuperare l'armonia con la Natura che ci ha permesso di vivere negli ultimi 10.000 anni. Quel sottile equilibrio è stato spezzato, bisogna recuperarlo in fretta, mettendo in discussione le decisioni prese negli ultimi 100 anni.

RICETTA

Pizza con cavolo nero Berberè



Per l'impasto:

Farina tipo 1 500 gr, pasta madre rinfrescata oppure 50/60 gr. di lievito madre essiccato, 80 gr acqua a temperatura ambiente, 270 gr sale

Per il condimento:

12 gr cavolo nero, 160 gr fiordilatte, 100 gr porri, 60 gr senape, 10 gr formaggio Vezzena 60 gr

Per il cavolo nero:

Sfogliare tenendolo dal gambo e tirando finché non si rompe da solo mantenendo la parte finale del gambo più morbida, tagliare a strisce di 2 cm d'altezza. Lavare, e sbollentare 2 minuti in acqua salata. Saltare in padella con olio. Assaggiare, correggere di sale se necessario (attenzione a salare solo a cottura ultimata)

Per i porri:

Tagliare i porri fino alla parte verde, sciacquarli bene in acqua (attenzione alla terra che rimane fra le foglie). Importante separare bene gli anelli prima di sciacquarli in acqua; cuocere a fuoco medio salandoli e aggiungendo olio in padella. Assaggiare

Per la senape:

Aprire il barattolo, amalgamare bene col cucchiaino poi riempire un biberon.

Per il formaggio vezzena:

Grattugiare con il lato medio della grattugia.

Preparazione:

Stendere l'impasto, aggiungere i porri poi il fiordilatte, infornare. Nel frattempo scaldare in padella il cavolo nero; all'uscita, tagliarla. Poi sul piatto una spruzzata di senape a spirale, distribuire il cavolo nero sulla pizza in maniera omogenea su tutta l'area della pizza. Spolverare con vezzena tutta la pizza e servire.



PinsaStyle ai cereali

Pinsa croccante, fragrante e ricca di fibre grazie ad un mix esclusivo composto da 9 cereali e semi di lino.



Scopri su
www.greci.com
la ricetta della Pinsa
con Crema scamorza,
Shiitake e Pomodori rustici.

L Denis Lovatel.

La mia pizza, pop e "impegnata".

di Caterina Orlandi

La Pizzeria da Ezio nasce nel 1977 ad Alano di Piave (Belluno), fondata da Ezio Lovatel e ancora oggi da lui condotta assieme al figlio Denis.

È Denis a dare al locale una filosofia gastronomica ben precisa, contraddistinta da un impasto leggero e croccante (la Tonda Crunch) e una selezione di materie prime caratterizzate da una marcata attenzione per il territorio in cui lavora, un agire sostenibile e la riscoperta di materie prime di prossimità.



Credi che
il tuo
ristorante sia
"sostenibile"?
E perché?

Internamente utilizziamo delle politiche aziendali che ci portano a prendere varie decisioni in materia ambientale e quindi anche in valutazioni di "sostenibilità", sia nella parte operativa che in quella decisionale. Spesso determinate scelte comportano una difficoltà attuativa temporanea o un costo aggiuntivo; tuttavia siamo convinti che nel medio e nel lungo periodo ci portino ad avere molti benefici.

Come rispetti nel
tuo menù la parola
"sostenibilità"?

Appena si apre il menu del mio locale, in prima pagina viene offerto una sorta di vademecum dove vengono elencati i principi di come operiamo per elaborare il menu e la scelta dei fornitori. Questi sono:

"Sostenibile" per noi è un insieme di comportamenti: scelte e azioni che non sono immediate ma vanno considerate dei piani di intervento che si suddividono in varie fasi nell'arco della vita di una pizzeria: la parte principale è comunque fatta della convinzione del titolare di abbracciare una determinata vision, non per tendenza ma come scelta di vita. Ed è quello che io ho sempre voluto e cercato durante l'intero percorso della mia vita, fuori e dentro l'azienda.

- Ridurre l'impatto ambientale dei consumi alimentari attraverso la lotta allo spreco e l'eliminazione degli scarti di lavorazione
- Promuovere una riduzione del consumo di proteine animali, favorendo il consumo di proteine vegetali.
- Selezionare salumi da allevamenti curati e attenti al benessere dell'animale
- Premiare i produttori locali, sostenendo l'economia del luogo e favorendo la divulgazione della nostra tradizione agricola e casearia

IN FOTO
Denis
Lovatelli



- Utilizzare prodotti ittici frutto di una pesca sostenibile
- Realizzare le nostre pizze nel rispetto delle stagioni e nel mantenimento della biodiversità
- Utilizzare verdure provenienti da coltivazione biologica e naturale

Tutti questi principi fanno parte anche della base di filosofia di CHIC RESPECT, una iniziativa dall'associazione CHIC (Charming Italian Chefs) di cui io faccio parte e della quale sono nel direttivo in qualità di responsabile dei

soci panificatori e pizzaioli. Per le materie prime ci riforniamo da agricoltori locali, da una cooperativa di inclusione sociale che lavora in modo biologico in particolare verdure, salumi e formaggi. Inoltre ci affidiamo anche a nostri "spacciatori di erbe" che ci procurano (in stagione) diverse erbe spontanee e funghi. Cerchiamo inoltre di collaborare costantemente con allevatori e produttori della zona per riscoprire alcuni prodotti tipici dimenticati come ad esempio la Fea di

Lamon, una razza di pecora che stava scomparendo e che, con l'aiuto di vari allevatori e macellai, stiamo cercando di ripopolare, grazie al consumo della sua carne e con lo sviluppo di prodotti adatti per la pizza, costruendo di fatto una sorta di nuova economia locale. Infine, assecondando il ritmo delle stagioni, da molti anni promuoviamo anche prodotti fermentati, in parte (e soprattutto) per un discorso di conservazione ma anche per scoprire nuovi sapori.

IN ALTO,
A DESTRA
Denis
Lovatel



Che ruolo ha la ristorazione per un ambiente più sostenibile?

Ha un ruolo di primaria importanza: grazie al cibo ed alla popolarità avuta in questi ultimi anni riusciamo ad educare le nuove generazioni ad un approccio diverso. Ora, le persone e, più in generale, le nuove generazioni sono molto attente a ciò che mangiano ed ecco che qui noi possiamo fare leva per promuovere un consumo ragionato, rispettoso dell'ambiente ed etico. Attraverso il cibo possiamo comunicare con i giovani - soprattutto se si parla di pizza - attraverso un linguaggio pop perché la pizza è pop e piace molto ai giovani! Se pensiamo a quante pizze vengono consumate ogni giorno ed al loro impatto sull'ambiente, in un'ottica sostenibile si potrebbero migliorare molte cose. La qualità sarà l'arma vincente per il futuro in questo settore.

Consumo e spreco: come combatti gli sprechi nel tuo locale?

Nel caso delle verdure, cerchiamo - dove possibile - di utilizzare gli scarti per farne creme, salse, tuille e simili, così da sfruttare tutte le parti del vegetale. Spesso disidratiamo alcune parti per creare della polvere che ci servirà per fare altro. Nel caso di scarti inutilizzabili o di avanzzi di cibo, tutto questo viene dato ai "nostri" contadini che allevano per noi i maiali da cui otteniamo i salumi che utilizziamo poi

sulla pizza: una "economia circolare". Abbiamo quindi zero scarto per il cibo. Si attuano poi varie politiche nei confronti delle forniture, magari selezionando fornitori che utilizzano imballaggi riciclabili oppure recuperando i tappi di sughero dalle bottiglie di vino per fornirli a un'associazione che li ricicla. Idem per le lattine e molto altro...



Sostenibilità: cosa vuol dire per te questa parola?

Cerco di utilizzarla il meno possibile perché se poi diventa di "moda" viene utilizzata impropriamente e perde il suo valore, diventando solo uno slogan pubblicitario. Diciamo che, volendo offrire una sintesi del suo significato, direi che è un insieme di azioni pratiche che noi aziende possiamo mettere in atto per approcciare in maniera meno impattante nei confronti del mondo che ci circonda. Queste azioni si possono tradurre in miglioramenti nei confronti dell'ambiente, nei confronti dei propri dipendenti e in tutto l'aspetto sociale, nella gestione dell'azienda (meno rifiuti prodotti, meno discariche e probabilmente meno costi a carico della società): miglioramenti dunque che si riflettono nella vita di tutti i giorni, apportando benefici attraverso un cibo più sano, un ambiente più sano con un mare più pulito e un'aria più respirabile grazie alla riduzione delle emissioni di CO2.

QUICK
OVEN
FRIES

FARM FRITES



LA PATATINA CHE CUOCE NELLO STESSO TEMPO DELLA PIZZA!



Preparazione veloce
e semplice pochi
minuti



Risultati di alta
qualità, sapore e
doratura uniformi



Maggiore
produttività e
flessibilità,
più rendimento



Efficienza nei costi,
nessun uso di
grassi/olio, meno
spreco di prodotto



Scelta più
responsabile



Maggiori opportunità
commerciali



Più convenienza,
pulizia facile, niente
odori

Con il gusto tra le nuvole.
La Pizza Cloud di

Salvatore Impero

di C.O.

“Ho nel DNA l'arte bianca: in famiglia siamo tutti pizzaioli, pasticceri, chef – sono figlio d'arte – ed ho cominciato con i miei genitori nel settore pasticceria – rosticceria, respirando l'ambiente fin da piccolo.



Terminata la terza media, iniziai a lavorare ed in seguito finii il mio percorso di studi col diploma. Ho fatto la famosa “gavetta”, che oggi non c’è più: dopo un corso di formazione si pensa di essere pronti mentre io ho sempre proseguito studiando molto, lavorando tanto e mettendoci tanta passione.”

Quando hai realizzato che volevi proseguire il tuo percorso con la pizza?

“All’inizio mi sono destreggiato in diverse mansioni, perché all’epoca c’erano questi negozi che vendevano un po’ di tutto, non come ai giorni nostri, in cui vi è profonda specializzazione nell’offerta: pasticceria, pane, pizze in teglia, rosticceria. Nel percorso, ho proseguito facendo il friggitore all’italiana in pizzeria, perché la pasticceria mi appassionava fino ad un certo punto. Da lì mi sono accostato alla figura del pizzaiolo, step by step, avvicinandomi al forno nei tempi in cui mi era permesso: iniziando a stendere le prime palline a fine serata, preparando le prime pizze per il personale, cucinandole... un percorso davvero graduale. Io sono di Casoria ma la mia gavetta l’ho fatta in città, a Napoli, per capire le tecniche più avanzate, che poi sono arrivate anche in provincia col passare del tempo.

Attualmente il mio focus professionale è quello della formazione e della consulenza ma sono anche alla guida del mio reparto nella pizzeria Agorini a Frattamaggiore.

Il modello di pizza che propongo – ed alla quale sono arrivato attraverso un lungo percorso di studio e prove – l’ho denominata Pizza Cloud, il mio impasto brevettato, anche se costantemente sottoposto a sperimentazione: sono sempre alla ricerca della struttura, della friabilità, della croccantezza, dei profumi.

Con il tempo ho creato un blend di farine che mi permette di ottenere – assieme al giusto processo di impasto – un prodotto sempre fragrante fino all’ultimo morso, anche da freddo; sono partito dunque dalla pizza napoletana per trovare la mia strada e la chiamo Cloud proprio perché è uno stile di pizza a sé stante. Cloud come nuvola: il nome vuole evocare la sua leggerezza, sofficità, fragranza. Per le materie prime invece prediligiamo un criterio di qualità anziché la territorialità; posso paradossalmente provenire da tutto il mondo purché rispettino i nostri parametri. Se posso, a parità di caratteristiche, privilegio invece il mio territorio.”



Cosa significa per te il concetto di sostenibilità?

“Significa partire dai gesti quotidiani - lo comunico spesso anche nei miei social - come ad esempio utilizzare la pasta che avanza come pasta di riporto, o per creare dei finger food per i clienti. Ma questo vale anche per le materie prime, che trasformiamo direttamente noi per evitare sprechi e tenere tutto sotto controllo in quantità, scadenze, reali esigenze del ristorante.

La gavetta serve anche per questo, per imparare tutto in tutti gli aspetti della cucina, fare esperienza e rendersi conto di tutte le sfaccettature della vita di un ristorante.”

Quello in cui operi è un ristorante sostenibile?

“Gli chef che abbiamo in cucina sono molto preparati e riescono a gestire benissimo tutto il processo: ordini, inventari, ricette, trasformazione dei prodotti, riutilizzo della materia prima in disavanzo.”

RICETTA

Pizza Cloud

PER LA BIGA
100% metodo Salvatore Impero

500 gr di farina tipo 1 (13.5 proteine)
300 gr di farina tipo 0 (14 proteine)
100 gr di farina tipo 00 (14.5 proteine)
100 gr di semola rimacinata (11.5 proteine)
500 gr di acqua a temperatura ambiente
5 gr di lievito di birra fresco

RINFRESCO

180 gr di acqua a temperatura ambiente
25 gr di sale maldon

Un formatore come te deve circoscrivere il proprio raggio d'azione all'insegnamento della professione o deve trasmettere anche dei principi come quello di un'attività che sia sostenibile?

“Penso che si possa ricondurre al medesimo discorso fatto poco fa: come cresci, così prosegui. Essendo una professione complessa quella del ristoratore – non è solo saper dirigere il proprio settore – bensì gestire tutti gli aspetti della vita di un ristorante, se hai fatto gavetta e sei cresciuto gradualmente hai una visione globale dell'attività e riesci a pensare globale, e ad agire in modo sostenibile, senza pensare solo al tuo “pez-zettino” di mestiere.”



RICETTA

Pizza Suino nero

*Crema di Friarielli
Salsiccia di Norcia
Stracciatella di bufala
Taralli Sugna e Pepe sbriciolati*

PREPARAZIONE CREMA DI BROCCOLI FRIARIELLI CAMPANI

Sbollentare i friarielli e poi, una volta cotti, passarli in acqua ghiacciata per impedire così il deterioramento della clorofilla. Una volta raffreddati saltarli in padella alla maniera napoletana, ossia con aglio, olio evo e peperoncino. Quando pronti, frullare e passare in un colino a rete i friarielli, fino a ottenere una consistenza cremosa.



SCUOLA ITALIANA PIZZAIOLI

Scuola di alta formazione professionale.

IL VALORE DELL'ESPERIENZA

OFFERTA FORMATIVA

CORSO BASE

5 giorni - 40 ore

CORSO DI ALTA FORMAZIONE

10 giorni - 80 ore

CORSO COMPLETO SENZA GLUTINE

PIZZERIA, PANIFICAZIONE E PASTICCERIA

5 giorni - 40 ore

CORSO FORMAZIONE PROFESSIONALE PIZZAIOLO

15/20 giorni - 80 ore

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE

2 giorni - 16 ore

PIZZA IN PALA
PIZZA IN TEGLIA
PIZZA NAPOLETANA
PANE IN PIZZERIA
IMPASTI ALTERNATIVI
PIZZA IN PADELLINO
PIZZA E PANE SENZA GLUTINE
PASTA FRESCA
PANETTONE, COLOMBA E FOCACCIA

ISCRIZIONI

+39 366 8210172

INFO@SCUOLAITALIANAPIZZAIOLI.IT

INFORMAZIONI

COORDINAMENTO E SEGRETERIA

Cristina Mandolin

AREA TECNICA

Graziano Bertuzzo

AREA DIDATTICA

Luca Gaccione



CERTIFICATE
N IT 11/0050



www.scuolaitalianapizzaioli.it



Il grande ritorno del Campionato Mondiale della Pizza

di Giampiero Rorato

Ritorna il Campionato Mondiale della Pizza nella prestigiosa sede del Palaverdi di Parma. Noi siamo pronti, anche perché alle spalle c'è una storia lunga e prestigiosa. Son passati quasi tre decenni dalla prima edizione e di strada il Campionato Mondiale della Pizza ne ha percorsa molta, passando da Castrocara Terme a Viareggio e poi a Salsomaggiore Terme prima di approdare a Parma, dove è di casa ormai da diversi anni.

E quello che soprattutto conta è che di anno in anno le presenze sono diventate sempre più qualificate, poiché ai vari titoli in palio si sono iscritti pizzaioli di ogni continente, dal Giappone al Brasile, dalla Cina agli USA, dal Nord Africa all'Argentina e poi da tutti i Paesi europei dell'Ovest e dell'Est.

Avendo partecipato a tutti gli eventi, dal primo in poi, per la mia passione per questo mondo straordinario e poi quale direttore di questa rivista fino allo scorso dicembre, credo di essere uno dei pochissimi, con Graziano Bertuzzo, responsabile giudici ai forni di tutte le edizioni del Campionato, a poter raccontare il significato vero che la manifestazione è andata assumendo nel corso degli anni.





A mio avviso, il Campionato Mondiale della Pizza ha già raggiunto diversi importanti obiettivi. Innanzi tutto, grazie alle gare che hanno messo a confronto fra loro pizzaioli di tutto il mondo, di scuole diverse, con culture e sensibilità diverse, ha aiutato migliaia di pizzaioli a confrontarsi e a valutare la propria preparazione, spingendoli a migliorarla, frequentando poi corsi di qualificazione professionale, conoscendo prodotti nuovi, imparando nuove tecniche di lavorazione e modi nuovi di cottura.

Grazie a questo lavoro iniziato nei primi anni '90 del secolo scorso, la pizza è migliorata ovunque e il Campionato Mondiale della Pizza, che è la principale manifestazione internazionale dedicata, ha contribuito enormemente a questo miglioramento, grazie all'incontro con qualificati produttori ed industrie di settore d'avanguardia, e ancora con i prodotti necessari per le farciture.



Nel corso del Campionato avvengono incontri, dibattiti, confronti, discussioni, oltre naturalmente alle gare che coprono l'intero ventaglio del settore, per cui tornando alle proprie attività i pizzaioli presenti all'evento si ritrovano più ricchi dentro, con una maggior cultura professionale, con negli occhi le tante belle immagini di pizze proposte nelle gare. Dunque un grande arricchimento di cultura professionale che si traduce poi in una crescita della propria professionalità che i clienti notano immediatamente.

Ma non c'è solo questo. I giorni del Campionato Mondiale della Pizza – quest'anno dal 5 al 7 aprile, sempre al Palaverdi di Parma – vedono la presenza di molte centinaia di pizzaioli e nascono rapporti, amicizie, collaborazioni che dimostrano, fra l'altro, una cosa molto importante:



i pizzaioli - non importa dove sono nati, di che colore è la loro pelle, che lingua parlano, che religione professano - sono uomini e donne di pace, amano la collaborazione sapendo che è molto utile, sono fra loro solidali, offrendo un grande esempio di civiltà che il mondo politico dovrebbe cercare di imitare per rendere migliore la vita nel nostro piccolo pianeta.

Avendo incontrato nel corso del tempo molte migliaia di pizzaioli d'ogni parte del mondo, avendo assistito a tante gare, a tanti confronti e avendo raccolto centinaia di confidenze posso dire che questa manifestazione è davvero unica, professionalmente fondamentale perché dona ai partecipanti un nuovo bagaglio di saperi intellettuali e manuali ed anche perché mostra a tutti quanto sia splendido il mondo dei pizzaioli. Partecipare al Campionato del Mondo della Pizza significa tuffarsi nel futuro della professione, ma anche incontrare, conoscere e vivere la civiltà che caratterizza il mondo della pizza.

Ed un'ultima annotazione. Se oggi la pizza è entrata dalla porta principale anche nei ristoranti più celebrati, in Italia, in Europa, negli USA, in Giappone, in Cina, grande merito va riconosciuto al Campionato Mondiale della Pizza - dove da anni interviene anche il grande e geniale chef Heinz Beck - che, attraverso tanti ottimi pizzaioli, professionalmente esemplari hanno obbligato anche coloro che consideravano la pizza una cucina povera e trascurabile, a ricredersi ed a prepararla ed offrirla anche in un numero crescente di ristoranti famosi. E questo nostro annuale evento ha poi contribuito a incuriosire la critica gastronomica, fino ad assistere alla nascita di specifiche guide di settore.



Di tutto questo, il Campionato Mondiale della Pizza è orgoglioso, avendo contribuito non solo alla valorizzazione della pizza, non solo a farne un piatto sempre più interessante, buono e soddisfacente (senza bisogno di qualificarla ulteriormente) avendo raggiunto il risultato di diffondere nel mondo le pizzerie, oggi spesso locali raffinati e molto ospitali, dando lavoro a tanti bravi giovani pizzaioli, la maggior parte dei quali si vanta di essere di scuola italiana. Ed anche questo è un primato di cui essere fieri.





L'APP UFFICIALE DELLA RIVISTA

Pizza e Pasta Italiana

1
SFOGLIA LA
RIVISTA IN
MODALITÀ
SINGOLA
PAGINA

2
SCOPRI I
CONTENUTI
MULTIMEDIALI

3
RIMANI
AGGIORNATO
Scaricala subito!



La App ufficiale della rivista propone un modo evoluto di interagire con i contenuti accedendo dove consentito, attraverso una semplice rotazione, a contenuti multimediali sempre nuovi come video, gallery, schede tecniche e molto altro

La tua rivista preferita da 33 anni.
Sempre a portata di mano!



A stylized map of Italy, rendered in a light brown, textured style, is the central focus. It is surrounded by a light blue background representing the sky and sea, with white wavy lines indicating clouds and waves. Various food and drink icons are placed across the map, connected by thin white lines. The icons include:

- Beer glasses:** Several glasses of beer are scattered across the map, representing different beer styles.
- Wine bottles:** Several bottles of wine are placed, representing different wine regions.
- Salami:** A large salami is shown in the upper left, and a smaller one is in the lower right.
- Olives:** A cluster of olives is shown in the lower right.
- Lemons:** A cluster of lemons is shown in the lower right.
- Other icons:** There are also icons of a red chili pepper, a bunch of grapes, and a small yellow object (possibly a lemon or a piece of cheese) in the lower right.

The map is labeled with various Italian names, including:

- Mezzopasso
- San Giovanni
- Birrifico Bibibir
- opperbacco
- Donkey
- Terre D'Acquaviva
- La Fortezza
- Almond '22
- Birrifico Anbra
- Alkibia
- Birra Bertona
- Delphin
- Bag
- La Monna a Pizzola

Le birre abruzzesi

di Alfonso Del Forno

Una regione verde, dove predominano le montagne, con una costa molto dinamica e ricca di luoghi da scoprire.

L'Abruzzo è un territorio molto interessante, dove ancora la natura domina sull'uomo e ne influenza le scelte, anche in un settore che non ti aspetteresti, come quello della birra artigianale. Uno dei protagonisti di questa tendenza è il Birrificio Opperbacco di Notaresco (TE), grazie alla pacata vulcanicità del suo fondatore e birraio, Luigi Recchiuti. La sua capacità di innovazione, sempre fedele ai principi che regolano il mondo della birra artigianale, lo rende unico nel panorama brassicolo nazionale. L'impianto di produzione è stato realizzato in una vecchia stalla dell'azienda agricola di famiglia, affiancata nel tempo da un altro locale in cui è stata realizzata la bottaia, dove vengono prodotte le birre a fermentazione spontanea. Le birre prodotte sono davvero tante, più di trenta, tra le quali spiccano dei grandi classici come

la 10 e Lode, quadrupel strutturata, con le note di frutta matura, cioccolato e spezie. Il sorso è corposo, caldo, con un piacevole finale sapido. Altro percorso produttivo è quello della Nature Terra, birra a fermentazione spontanea in cui emergono le note di frutti rossi, vaniglia e una leggera acidità, che lascia il palato fresco e pulito. Della nuova linea di lattine segnalò la Rusthell, birra di bassa fermentazione di facile beva, molto equilibrata, dove emergono le note maltate accompagnate da quelle erbacee dei luppoli. Il sorso è fresco, con una buona secchezza finale.

Spostandoci a Loreto Aprutino (PE), troviamo il birrificio Almond '22, la creatura di un pioniere della birra artigianale italiana: Jurij Ferri. Il suo lavoro di apripista della produzione brassicola nel centro e sud Italia è stato fondamentale per la nascita del movimento in questo territorio. La grande passione per la cucina e ricerca dell'equilibrio sono i binari su cui si muove nella realizzazione delle sue birre.

LA BIRRA

A Jurij sono riconosciute la capacità di innovare e lavorare col territorio senza gridarlo al vento, ma lavorando con tanta passione per far conoscere il suo lavoro attraverso le birre. Una delle icone di Almond '22 è la Pink Ipa, birra dalle note tropicali ed erbacee al naso, con un sorso morbido, dall'ingresso dolce e il finale elegantemente amaro. Di grande impatto è la Hibernum, birra che affascina per l'eleganza delle note fruttate e speziate al naso, completate da un sorso pieno e caldo, tutto realizzato con un solo malto d'orzo ed un solo luppolo. Per chi ama il fascino dei barley wine, Jurij propone la sua Oak, birra molto complessa, da meditazione, che stupisce per la facile beva nonostante il grado alcolico elevato, che la rende piacevole compagna di una serata in relax.

Arrivando a Fossa (AQ) scopriamo il birrificio Anbra (Anonima Brasseria Aquilana), una realtà nata nel post terremoto che sconvolse il capoluogo abruzzese e che ne incarna tutta la forza della rinascita. Gran parte delle birre di Luca Marcotullio s'ispirano al mondo delle basse fermentazioni, con qualche incursione nel mondo anglo-

sassone. Interessante attenzione verso il mondo delle intolleranze, con una serie di birre gluten free. Di grande beva è la Pilsner, caratterizzata da note aromatiche che ricordano l'erbaceo e il floreale, con un sorso leggero in cui emerge una nota amara molto elegante. Grande equilibrio anche nella Special, una bock classica, con le note di caramello che caratterizzano il sorso, bilanciato da note sapide e amari-canti.

A Castellato (TE) troviamo un birrificio molto dinamico, che mette allegria già solo guardando la grafica di bottiglie e lattine: Bibibir. Il progetto nasce dall'impegno di Flaviano Brandi e Martina, sua sorella. Pur ispirandosi al Belgio, quando il birrificio ha mosso i primi passi, nel tempo ha strizzato l'occhio agli Stati Uniti, con la voglia di sperimentare di Flaviano, che ha dato ottimi frutti. Una delle mie preferite è la White Shock, dal naso agrumato che stimola l'assaggio. Il sorso è molto equilibrato, con il finale amaro. Molto complessa è la Vedo Quadruplo, una birra che al naso esprime note legate alla frutta rossa e ai malti tostati. Il sorso è morbido, caldo, con un piacevole finale leggermente amaro.

In provincia di Chieti, a Pretoro, troviamo Maiella, uno dei birrifici storici abruzzesi. Massimiliano Di Prinzio ha dato un'impronta molto territoriale alla produzione del suo birrificio, grazie all'utilizzo di materie prime che raccontano la biodiversità regionale. Molto fresca è la Dea Maia, una

golden ale molto equilibrata, in cui le note aromatiche fruttate sono ben integrate con quelle erbacee.

Il sorso è leggero, con un piacevole amaro finale. Altra perla è la Matthias, birra d'ispirazione belga, dalle note di prugna e datteri al naso. Il sorso è morbido, con le note fruttate già presenti in aroma, bilanciate da un leggero amaro finale.

All'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso nasce un birrificio che già nel nome ispira simpatia: La casa di cura! Le birre nate dalla mente di Alfredo Giugno sono prodotte con l'acqua della vicina sorgente Mercurio e spesso sono utilizzate materie prime coltivate nel giardino attiguo al birrificio. Interessante anche l'approccio al mondo delle birre senza glutine. Una delle chicche prodotte da Alfredo è la T.S.O., una Ipa che cambia ricetta ad ogni cotta, caratterizzata dall'utilizzo di un solo malto e un solo luppolo. Ogni volta è una nuova scoperta, ma sempre di alto profilo. Di grande complessità è la Doppio Flebo, birra che al naso richiama i sentori di frutta essicata come le prugne e i datteri. Il sorso è rotondo, caldo, mai stucchevole.

In Abruzzo sono presenti anche altre realtà, come Delphin ad Altino (CH), Donkey e Terre d'Acquaviva ad Atri (TE), La Fortezza a Civitella del Tronto (TE), Alkibia a Fossa (AQ), Bag a Goriano Sicoli (AQ), Birra Bertona a Montebello di Bertona (PE), La Monna a Pizzoli (AQ), Mezzopasso a Popoli (PE) e San Giovanni a Roseto degli Abruzzi (TE).

Illustrazioni di
Antonella Manenti



A cura della redazione

Possiamo salvare il mondo, prima di cena.

Perché il clima siamo noi.

Autore: **Jonathan Safran Foer**
Casa editrice: **Guanda**
Anno di pubblicazione: **2019**
Prezzo di copertina
(dell'edizione tascabile): **€ 13,00**





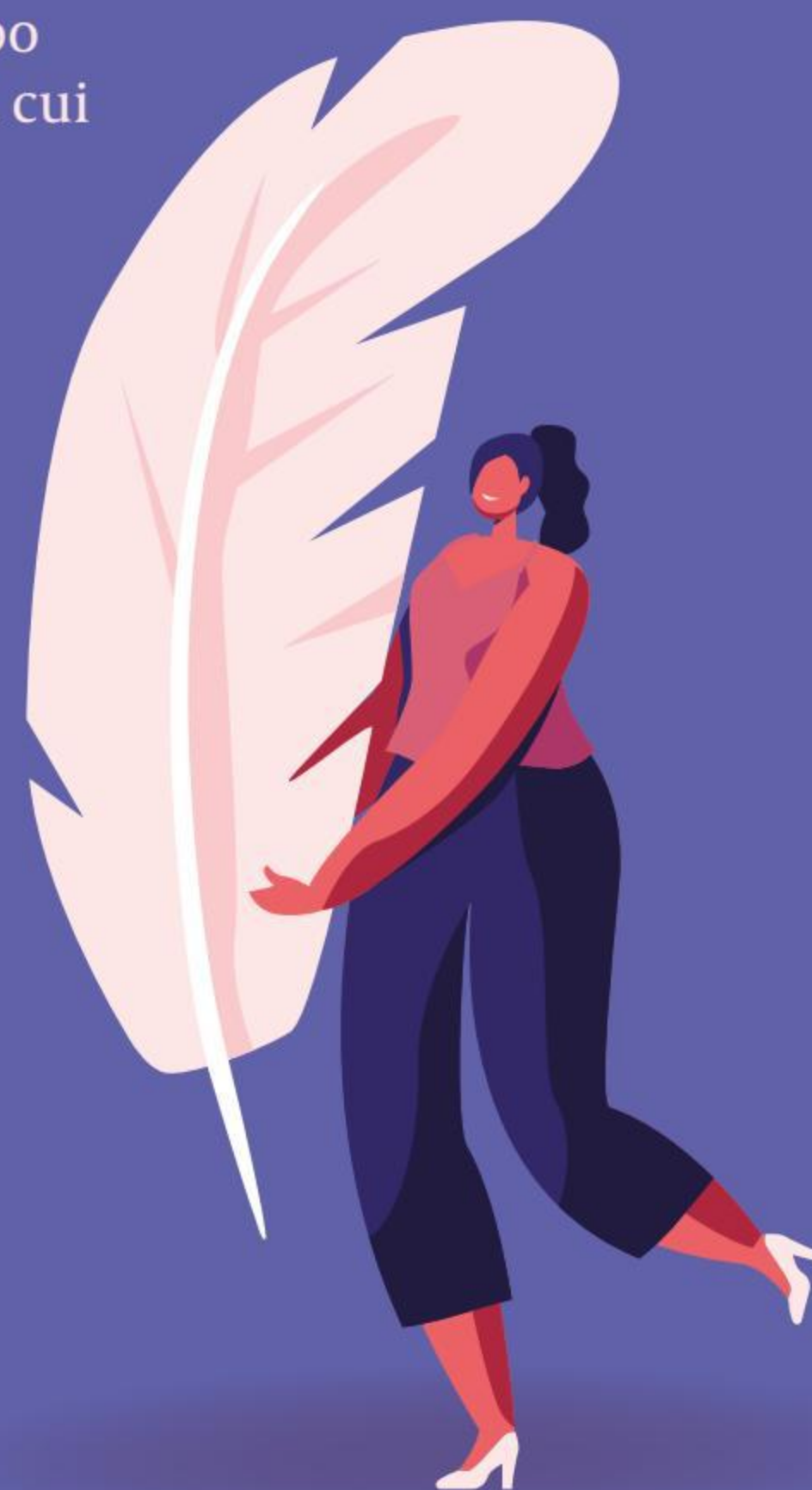
"A mami perché l'amore non esiste e io ho provato tutto ciò che esiste". Può un libro che contiene al suo interno una frase del genere non diventare un best seller e nel contempo trasformarsi in un film blockbuster? Ovviamente no. L'autore di questa celebre sentenza che meriterebbe uno spazio nelle celebri veline dei tanto amati *Baci* è Jonathan Safran Foer, che così scrive nel suo più grande successo dal titolo *Ogni cosa è illuminata*.

Cosa c'entra però tutto questo con una rivista che parla di pizza e pasta? C'entra. Perché Safran Foer ha deciso di prestare le sue grandi doti di comunicatore newyorchese alla causa ambientale e lo ha fatto con un altro libro di grande successo, uscito nel 2019 e ristampato in pieno periodo pandemico: *Possiamo salvare il mondo, prima di cena*. La dichiarazione di Safran Foer a proposito dell'impegno ambientalista degli uomini è quantomeno disarmante. Scrive infatti nel suo volume: «Chi sa come stanno andando le cose ed è disposto ad ammettere la verità più scomoda, concorderà che stiamo facendo di gran lunga troppo poco e troppo lentamente e che proseguendo di questo passo andremo dritti verso la nostra distruzione».

Una parte minoritaria – ma che sa alzare la voce attraverso gli immancabili social network – si ostina a credere che i cambiamenti climatici siano una fake news e che in buona parte non siano attribuibili all'uomo. La gran parte di noi però sa bene che se non modifichiamo radicalmente le nostre abitudini l'umanità andrà incontro con una discreta rapidità al rischio dell'estinzione di massa. Lo sappiamo, eppure non riusciamo a crederci e, di conseguenza, ad agire. Tutto questo perché parlare di emergenza ambien-

tale richiede competenze scientifiche che spesso gli stessi divulgatori non riescono a semplificare più di tanto. Ecco perché Safran Foer ha deciso di mettere in campo tutte le proprie risorse di scrittore per raccontare, con grande impatto emotivo, la crisi climatica che è anche dunque «crisi della nostra capacità di credere», come egli stesso sottolinea.

In *Possiamo salvare il mondo, prima di cena* si mescolano storie di famiglia, ricordi personali, episodi biblici, dati scientifici rigorosi e suggestioni futuristiche e si riflette accuratamente sui dati forniti dal Worldwatch Institute. Sono questi dati ad approfondire quanto già fatto dalla FAO in merito alle emissioni di CO2. I ricercatori infatti «hanno stimato che il bestiame allevato è responsabile di 32.564 milioni di tonnellate di CO2 l'anno, ovvero del 51% delle emissioni globali annue – più di tutte le macchine, gli aerei, i palazzi, gli impianti nucleari e l'industria messi insieme». Molto dunque di ciò che possiamo fare dipende dalle nostre scelte alimentari, moltissimo dipende da quelle della ristorazione. È per questo motivo – avverte l'autore – che «non possiamo mantenere il tipo di alimentazione cui siamo abituati e al tempo stesso mantenere il pianeta cui siamo abituati. Dobbiamo rinunciare ad alcune abitudini alimentari oppure rinunciare al pianeta».

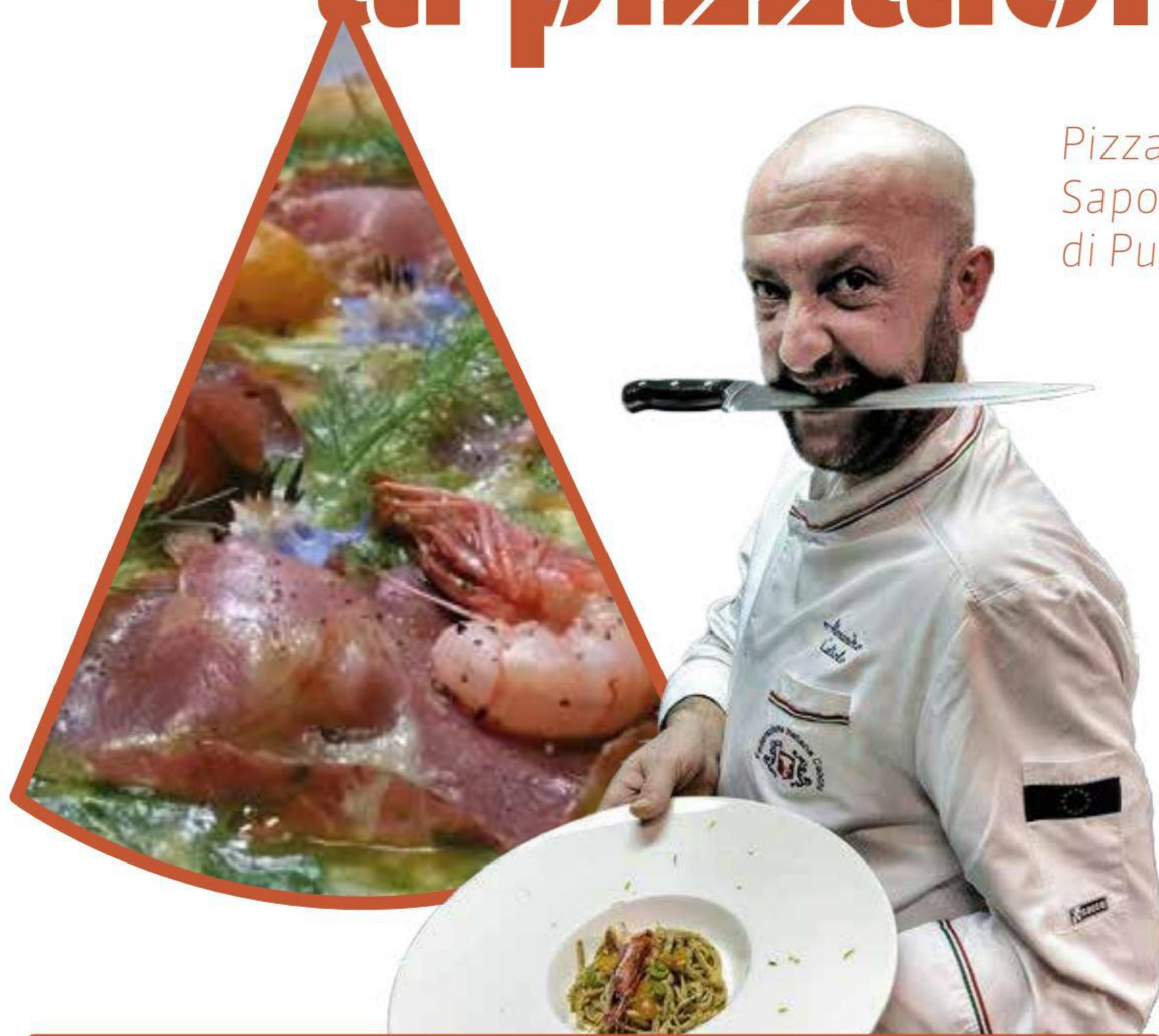


Possiamo salvare il mondo, prima di cena è un libro che parte dalla volontà di «convincere degli sconosciuti a fare qualcosa» ma termina con un messaggio rivolto ai figli, ai quali ciascun genitore – non solo a parole, ma con le proprie scelte – spera di riuscire a insegnare «la differenza tra correre verso la morte, correre per sfuggire alla morte e correre verso la vita». La scelta è questa, netta e drammatica. E Jonathan Safran Foer ci pone un interrogativo, quasi peggiore di quelle profezie alle quali ci aveva abituato la mitica Cassandra: «Dov'eri quando hai preso la tua decisione?».



a cura della redazione

La parola ai pizzaioli



Pizza
Sapori
di Puglia

Il “segnalatore”

<https://it-it.facebook.com/RistorantePizzeria.IlVulcano/>

Nome: Alessandro

Cognome: Caliolo

Città di nascita: Carbonara (BA)

Ristorante Pizzeria

Il Vulcano Di Caliolo Alessandro

Via Carovigno, 49

San Vito dei Normanni (BR)



Storia professionale:

Lo Chef Alessandro Caliolo nasce a Carbonara (Bari) il 21 Luglio del 1982. Inizia fin da bambino a dimostrare interesse per la cucina, grazie alla mamma Rosaria, abile cuoca sanvitese.

Oggi è un professionista esperto di cucina, con diploma conseguito presso l'istituto per i servizi alberghieri e della ristorazione “Cesare Braico” di Brindisi.

Una volta terminati gli studi ha iniziato una lunga gavetta, affiancando i professionisti di zona e non solo e migliorando costantemente grazie alla passione la sua preparazione professionale.

Grazie al suo apporto “il Vulcano” è riuscito nell'impresa - unico nella storia - di vincere per due anni consecutivi il primo premio al “Trofeo Heinz Beck” al Campionato Mondiale della Pizza, patrocinato dal celeberrimo Chef della “Pergola” di Roma.

Vanta inoltre il terzo posto come “Chef dell'anno 2011” nella competizione svoltasi ad Erba ed organizzata dalla Associazione Cuochi Lombardia, nonché numerosi piazzamenti sul podio agli “Internazionali d'Italia” di Massa Carrara.

La pizza di Alessandro:

Sapori di Puglia

Impasto multi-cereali

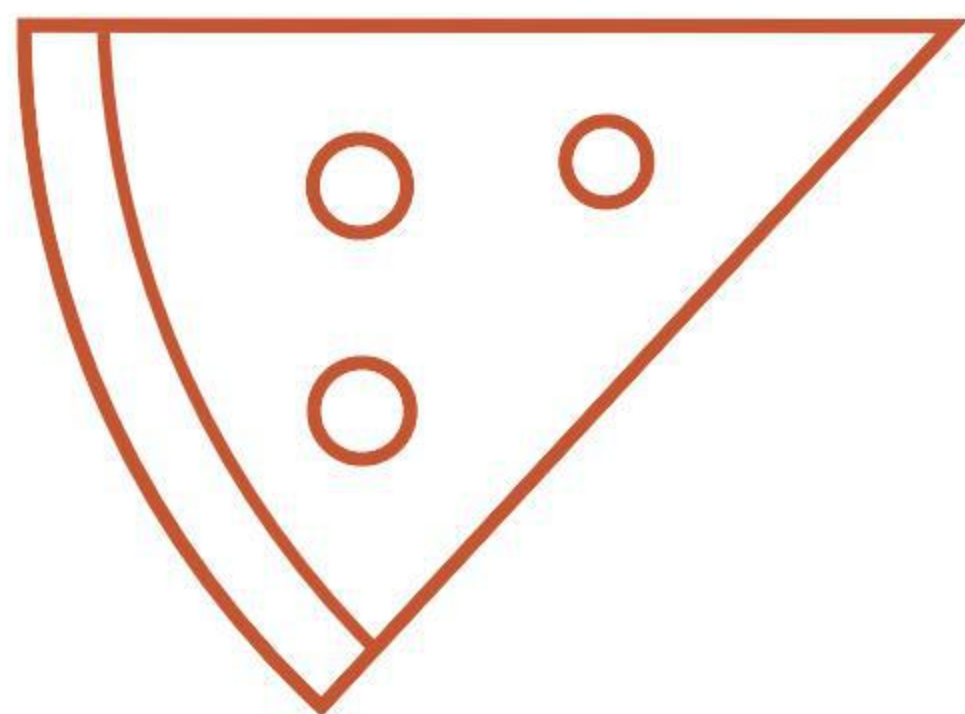
Ingredienti: crema di rape, gamberi di Gallipoli, bufala, stracciatella; pomodorino giallo di Torre Guaceto e capocollo di Martina Franca

La pizzeria consigliata:

Ristorante Pizzeria Da Tancredi, di Tancredi Parentignoti

Perché?

Semplice: il cibo è fantastico e l'atmosfera è non solo magica ma anche caratteristica



Pizza
Trinacria



Storia professionale:

Tancredi, figlio d'arte, dopo la formazione e l'esperienza fatta nella pizzeria/trattoria di famiglia, nel 1994 decide di realizzare il suo sogno aprendo un ristorante pizzeria a Palazzolo Acreide (Patrimonio Unesco, in provincia di Siracusa) che chiamerà con lo stesso nome. Il lavoro cresce da subito e allo stesso tempo Tancredi, incuriosito professionalmente dalle varie competizioni di categoria in giro per l'Europa decide di partecipare al Campionato Mondiale della Pizza a Salsomaggiore Terme e successivamente a Parma, riuscendo a piazzarsi sul podio con successo. Tra i risultati ottenuti spicca la vittoria nella gara di Pizza a Due nel 2015 e nel "Trofeo Heinz Beck - I primi piatti in pizzeria" nel 2017.

Oggi il ristorante coniuga tradizione ed innovazione, grazie anche al prezioso supporto del figlio di Tancredi, Kevin, che ha seguito le orme del padre.

La pizza di Tancredi:

Trinacria:

mozzarella fior di latte ragusana, formaggi storici siciliani (Tuma Persa, Fiore sicano, Piacentinu ennese, Canestrato ibleo), caponata alle mandorle e ciliegino pachino.

Impasto diretto con miscela di due farine tipo 0 e maturazione 24h a temperatura controllata.

Il "segnalato"

<https://www.ristorantepizzeriadatancredi.com/>

Nome: Tancredi

Cognome: Parentignoti

Città di nascita: Carbonara (BA)

Tancredi Trattoria Pizzoleria

Via Pietro Messina 29

Palazzolo Acreide (SR)



IL TUO IMPERO INIZIA ORA. AVE, AVGVSTO®!

ESPONIAMO A

SIGEP

THE DOLCE WORLD EXPO

12 - 16 MARZO 2022, FIERA DI RIMINI,
HALL B7D7, STAND 003



TEMP. MAX 500°
CON MENO DI 10 KW



STAY GREEN
SENZA LEGNA



RISPARMIO ENERGETICO
SISTEMA BREVETTATO ATS



CUPOLA
PERSONALIZZABILE



AVGVSTO® è il primo forno boutique a energia pulita. Per cuocere ogni tipo di pizza. Per semplificare il tuo lavoro, eliminando il caldo eccessivo con la barriera d'aria Air Trap System. AVGVSTO® 6 e 9 pizze: la tecnologia di oggi nel rispetto della tradizione italiana.



FATTO IN ITALIA, AMATO NEL MONDO.

Filata a vapore

NELQUADRATO.COM



La mozzarella per pizza di Latteria Montanari è la prima filata a vapore.

La filatura a vapore della cagliata di latte fresco è un'innovazione che preserva il naturale contenuto di sali minerali e vitamine per un alimento più sano e gustoso.

PARTNER UFFICIALE



CAMPIONATO
MONDIALE
DELLA PIZZA

Latteria Montanari Srl | Via Aquileia, 2 | 34070 Villesse (GO)
Tel. +39 0481 91024 - 91448 | Mail: info@latteriamontanari.it | www.latteriamontanari.it